RESTAURANT

AU FIL DE L'EAU

Au bord de l'eau

SALADES

Salade Caesar	**12,50 €**
Salade de Chèvre chaud	11,00 €
Salade Niçoise	10,50 €
Salade Végan	9,90 €

ENTRÉES

Assiette de tapas	14,90 €
Assiette de Jambon Serrano	12,90 €
Omelette aux cèpes, salade	14,00 €
Carpaccio de Bœuf	**13,90 €**

PÂTES

Bolognaise	10,50 €
Carbonara	10,90 €
Ravioles épinard/ricotta	**11,50 €**

POISSONS

Filet de Bar et chorizo	14,90 €
Filet de truite Meunière	11,90 €
Poêlée de Gambas persillade	**17,50 €**

VIANDES

Noix d'Entrecôte* Maître d'hôtel *Sauce au Poivre ou Roquefort*	17,90 €
Confit de canard	**15,90 €**
Plat du jour	9,90 €

Accompagnements

Pommes allumettes ou Riz
ou Haricots verts ou
Pomme vapeur ou Légume du jour

DESSERTS

Glace ou sorbet	
2 boules	3,80 €
3 boules	5,30 €
Chocolat/Café Liégeois	7,10 €
Banana Split	7,30 €
Pêche Melba	7,30 €
Tarte Tatin servie tiède et glace vanille	6,50 €
Assiette de fromages	5,90 €
Gâteau Basque avec glace vanille & Chantilly	6,50 €
Café ou Thé gourmand	7,20 €
Supplément Chantilly	1,30 €

Steak haché ou Jambon blanc ou
Nuggets de poulet
ou Pâtes bolognaises

Pommes allumettes

Glace

8.90€

L'information relative à la présence des allergènes est à votre disposition auprès du personnel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommeravec modération.

*Prix nets - TTC Service compris - *Origine : Selon affichage*

Plat végétarien

MENU DU JOUR

21.90€

Garbure ou
Potage du jour

Salade chèvre et miel ou
Jambon Serrano

Plat du jour ou
Confit de canard ou
Filet de truite meunière

Fromage du pays ou
Dessert du jour ou Glace

Formule Express 14.50€

Garbure ou
Salade chèvre et miel

Plat du jour ou
Filet de truite meunière

Glace 2 parfums ou
Pâtisserie

entrée + plat ou plat + dessert

MENU DU TERROIR

29.90€

Garbure Bigourdane ou
Omelette aux cèpes ou
Assiette de Tapas

Entrecôte* *sauce au choix : Poivre ou Roquefort* ou
Confit de canard ou
Filet de Bar au Chorizo

Fromage du pays
Confiture de cerise noire

Tarte Tatin servie tiède ou
Omelette Norvégienne

AVRIL 2019