
ENTRÉES

LE BAR EN BARRE — 14 €

Goujonette de bar dans un roulé à la moutarde, épices, zeste de citron vert et sa sauce blanche.

Breaded sea bass in a mustard roll, spices, lime zest, and white sauce.



CROQUE PASTÈQUE — 13 €

Alliance rafraichissante et savoureuse de tranches de pastèque, de fêta, de concombre et de crème citronnée parsemée de miettes de jambon de pays.

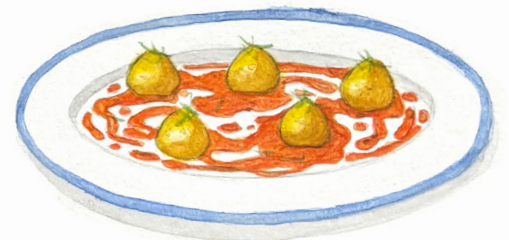
Refreshing and tasty combination of watermelon slices, feta, cucumber and lemon cream sprinkled with crumbled country ham.



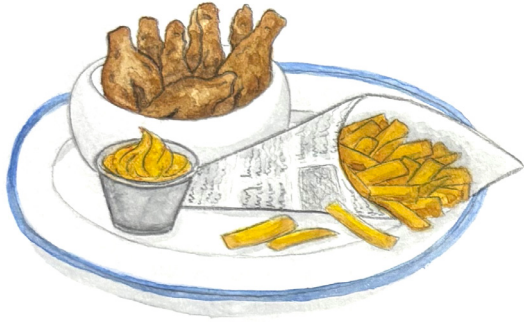
NAVETS STROGONOFF — 12 €

Mini navets tendres et fondants cuits dans un bouillon parfumé et relevés d'une sauce Stroganoff.

Tender mini turnips cooked in a fragrant broth and topped with a Stroganoff sauce.



PLATS



SAUT FRENCH — 21€

Cuisses de grenouilles panées aux épices de Provence, sauce citron et thym frais et ses frites maison.

Breaded frog legs with Provençal spices, lemon sauce and fresh thyme and homemade fries.

LA VIE EN ROSE — 20€

Velouté doux et onctueux de betteraves au parmesan rapé accompagné de wontons frits farcis aux légumes et à la ricotta.

Soft and creamy beetroot velouté with grated parmesan, served with fried wontons stuffed with vegetables and ricotta.



AU CAFÉ DU PORT — 22€

Pavé de poisson frais de la criée posé sur un velouté de petits pois à l'échalote surmonté d'une subtile émulsion de café.

Fresh fish fillet from the "criée" on a pea and shallot velouté topped with a subtle coffee emulsion.



DESSERTS

LA BRIOCHE PERDUE — 9€

Brioche façon pain perdu avec sa boule de glace à la vanille et son coulis caramel.

French toast-style brioche with a scoop of vanilla ice cream and caramel sauce.



LA POIRE DES BOIS — 9€

Sorbet de poires, glace aux marrons, chantilly et crème de marron de Tarassac.

Pear sorbet, chestnut ice cream, whipped cream, and local (Tarassac) chestnut cream.



LA TARTE CHOCO — 9€

Onctueuse tarte au chocolat et aux framboises.

Creamy chocolate and raspberry tart.

