

### Le réveil des Papilles

Assiette de Saumon Fumé Maison et son Chutney	11,50€
Croustillant de Pont l'évêque sur son lit de salade de saison *	5,50€
Rillettes de la Mer à l'Aneth *	4,80€
Soupe Froide Estivale *	4,90€
Œuf Cocotte à la Basquaise * Poivrons, chorizo et Mouillettes	5,20€
Verrine de Houmous * Et son pain Pita	4,80€

### Les Salades Gourmandes du Chef

Salade Fraicheur Assortiment de salade verte, crudités et Jambon de Pays	8,90€
Salade de Penne au Saumon Fumé Maison Assaisonnement au Pesto et tomates confites	9,50€
Salade César Filet de poulet grillé, parmesan, Tomates confites, salade verte et sauce César	9,20€

### Le Marché du Jour

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat du Jour *	8,50€
Saveur marine *	8,90€

### Les sélections du Chef

Garnitures selon le Marché

Pièce de Boucher Beurre Maître d'hôtel	14,00€
Filet de Canette aux fruits rouges Au vinaigre balsamique	12,90€
Filet de Dorade Poêlée à l'huile d'olive au curry	12,90€
Dos de Cabillaud à l'Espagnole	11,90€

### Gourmand et sur le Pouce

Accompagnées d'une salade verte

Bagel Norvégien Bagel toasté, Saumon Fumé Maison Crème au concombre et tomates confites	8,50€
Bagel Tex-Mex Bagel toasté, guacamole, filet de poulet grillé Trio de poivron et chorizo	8,90€
Croque-Monsieur	8,00€

### L'Atelier des Gourmets

L'assiette de fromages de chez Bordier	9,00€
Salade de fruits frais *	3,90€
Bavarois aux fruits rouge *	4,90€
Crème brûlée au parfum du moment *	4,20€
Pana cotta au parfum d'été *	4,50€
L'incontournable Moelleux au Chocolat et son cœur fondant *	5,50€
Tiramisu Italien *	4,90€
<i>L'ardoise vous réserve d'autres surprises</i>	4,90€

### Les Formules

(Valable uniquement le midi  
pour les plats marqués d'un astérisque\*)

<u>La Classique</u> : Entrée + Plat ou Plat + Dessert	11,80€
<u>La Victoria</u> : Entrée + Plat ou Plat + Dessert Verre de Vin et café	14,10€
<u>La Détente</u> : Entrée + Plat + dessert Verre de Vin et café	17,90€

Tous nos plats sont Faits-Maison