

## Nos Entrées

<b>Salade de Magret Séché</b>	<b>13€</b>
Salade, magret séché, menthe fraîche, foie gras	
<b>Salade de Gésiers</b>	<b>10€</b>
Salade, tomate, gésiers, pignons	
<b>Salade de Chèvre</b>	<b>10€</b>
Salade, tomate, toast de chèvre chaud	
<b>Salade Fraîcheur</b>	<b>10€</b>
Salade, tomate, concombre, oignon frais, saumon	
<b>Brochettes de Crevettes persillées</b>	<b>8€</b>
<b>Bricks aux Fruits de Mer</b>	<b>10€</b>

## Nos Grillades

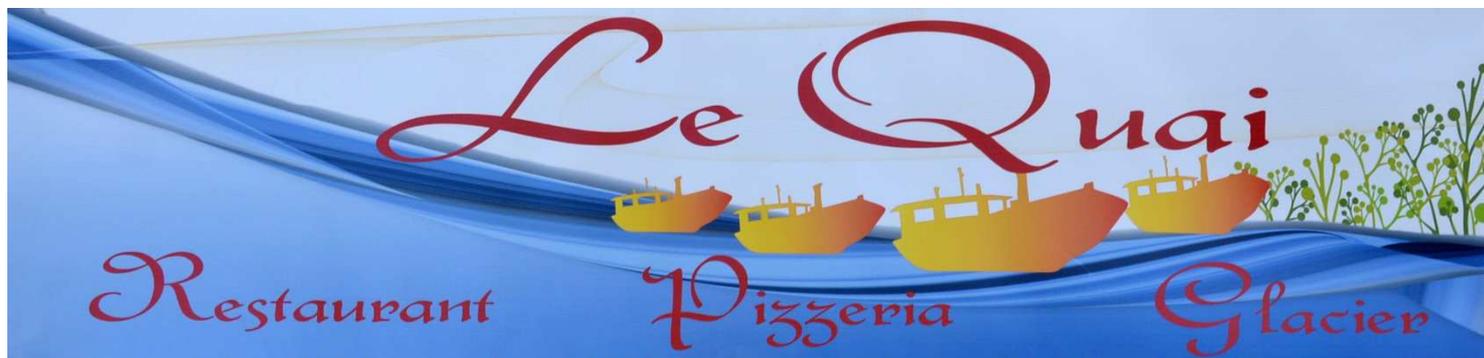
<b>Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel et ses Frites Maison</b>	<b>16€</b>
<b>Brochettes de Poulet et ses Légumes à la Plancha</b>	<b>13€</b>
<b>Magret de Canard (entier)</b>	<b>15€</b>

## Nos Poissons

<b>Crevettes Grillées / Frites Maisons ou Légumes à la plancha</b>	<b>13€</b>
<b>Seiches grillées / Frites Maisons ou Légumes à la plancha</b>	<b>14€</b>

## Nos Spécialités Maison

<b>Cassoulet du Chef au Confit de Canard</b>	<b>17,00€</b>
<b>Tajine de Poulet au Citron Confit et ses Olives Vertes</b>	<b>13,90€</b>
<b>Tajine de boulettes de viande et sa sauce tomate au persil</b>	<b>12,00€</b>
avec ou sans oeuf	
<b>Fricassé de Poulet et ses Légumes</b>	<b>13,50€</b>
Oignons, ail, poivrons verts et rouges, carottes, champignons	
<b>Souris d'Agneau aux Pruneaux et à l'Ananas</b>	<b>16,00€</b>



Nos Pizzas	Sur place	A emporter
<b>4 Fromages</b> Roquefort, chèvre, mozzarella, emmental	13€	11€
<b>Végétarienne</b> Champignons, artichauts, poivrons rouges et verts, olives noires	12€	10€
<b>Aux Anchois</b> Anchois, câpres, fromage	12€	10€
<b>Marinara</b> Fruits de mer, persil, emmental	12€	10€
<b>Au Thon</b> Thon, huile d'olive, olives noires, fromage	12€	10€
<b>Au Magret</b> Magret Séché, mozzarella, tomates cerises	14€	12€
<b>Jambon</b> Jambon blanc, fromage	11€	10€
<b>Chorizo</b> Chorizo, poivrons, olives, mozzarella, fromage	12€	10€
<b>Margarita</b> fromage, olives	10€	9€

**Base au choix : tomate ou crème fraîche**



## Nos Boissons

Coca	2€	Eau Minérale 1 l	2,50€
Coca Zéro	2€	Eau Minérale 25cl	1,50€
Oasis Tropical	2€	Perrier 1l	3€
Oasis Orange	2€	San Pellegrino 1l	3€
Orangina	2€	Sirop à l'eau	2€
Perrier	2€		
Ice Tea	2€		
Heineken	2,50€		

## Nos Boissons Chaudes

Café	1,50€
Chocolat	3€
Thé	2€
Thé à la menthe	2,50€

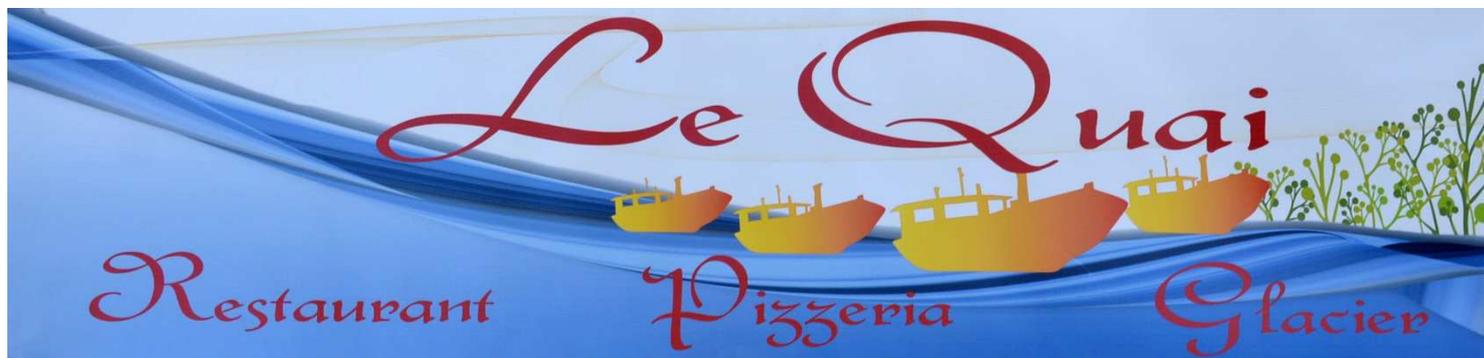
## Nos Apéritifs et Digestifs (seulement servis avec repas)

Kir	2,50€
Martini Blanc	3,50€
Martini Rouge	3,50€
Muscat	3€
Whisky Baby	3€
Whisky	5€
Get	5€

## Nos Vins

	25cl	50cl	1l
En pichet : rouge, rosé, blanc	4€	6€	8,5€
Vin au verre 2€			

Rosé 75cl		Rouge 75cl		Blanc 75cl	
Tour Boisée ( Minervois)	15€	Tour Boisée	15€	Vin d'Ange	13€
Etang des Colombes ( Corbières)	16€	Ollieux Romanis	18€		
Vin d'Ange (Pays d'Oc)	13€	Vin d'Ange	14€		
Sidi Brahim	15€	Boulouane	16€		



## Nos Desserts

Assiette de Fromage	6€
Salade de Fruits Frais	4,50€
Ile Flottante	5€

et nos suggestions du jour ...

## Carte des Glaces

### Nos parfums

Vanille, chocolat, café, fraise, praliné, menthe-chocolat, noix de coco, rhum raisin, pistache

### Nos Sorbets

Citron, fruits de la passion, pomme, cassis

1 Boule 2€ 2 Boules 3€ 3 Boules 5€

Supplément Chantilly ou Coulis 1€

## Nos Coupes

<b>Poire Belle Hélène</b>	7€
3 boules vanille, demi poire, coulis de chocolat, chantilly, amandes effilées	
<b>Pêche Melba</b>	7€
3 boules vanille, oreillon de pêche, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées	
<b>Dame Blanche</b>	7€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>La Trébénne</b>	7€
2 boules miel-nougat, 1 boule praliné, chantilly, miel liquide	
<b>Café Liégeois</b>	7€
3 boules café, sauce café, chantilly	
<b>Chocolat Liégeois</b>	7€
3 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly	
<b>Banana Split</b>	7€
1 boules chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 2 demi-bananes, sauce chocolat, chantilly	
<b>La Caramelo</b>	7€
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel, chantilly, pop-corn	

