

Les entrées et fruits de mer

Les neuf huîtres :	18.00 €
L'assiette du pêcheur	
(6 huitres, 1/2 crabe, bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise)	25.00€
Le bouquet de crevettes roses	12.50 €
Le petit Mont d'or rôti au pain Grillé	15.00 €
La terrine de foie gras de canard maison	18.00€



Les plats

Les Saint Jacques snackées en habits d'hiver

(purée de patates douces, crème de champignons et petits croutons)

La traditionnelle Choucroute de la mer de la Brasserie des Halles

28.50 €

L'assiette Nordique de poissons fumés et sa pomme de terre à la crème de ciboulette

24.50 €

Le Filet de Bœuf Français au Gorgonzola, gratin de pomme de terre et échalote confite

35.00 €



Fromages et Gourmandises

Le Crottin de chêvre rôti au beurre de romarin, salade de pousses d'épinard au xéres	11.00 €
Les Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud	8.50€
La Pavolva aux fruits exotiques et son coulis de Mangue	12.00€
Crème Brulée à la cassonade	7.00€

