Taxes et service compris

Caféterie

**Boissons alcoolisées réservées aux clients prenant des repas. Merci de votre compréhension**

Les petites seiches sautées *à l’ail et chorizo légèrement pimentées*

La douzaine de moules gratinées*dorées au beurre d’ail et persil*

Le foie gras de canard au torchon mi-cuit maison

*Sa confiture d’oignons aux fruits rouges*

Cuisses de grenouilles en persillade

chiffonnade de jambon cru

Planche de charcuterie*(pour 2 personnes)*

Camembert à la montagnarde

Dôme de saumon fumé et crevettes

*Avec sa sauce façon Nico*

La salade de gambas et St Jacques en persillade

*Aiguillette de poulet, œuf mollet pané, copeaux de parmesan*

Bernard et toute l’équipe du Mas de la Frigoulette

Vous souhaitent bon appétit !

Le Coin du Boucher

Tartare de bœuf préparé

Entrecôte **sauce au choix :**

*Beurre persillé, roquefort, poivre vert, cèpes,*

*Béarnaise servie avec gratin Dauphinois*

Côte de bœuf*(pour 2 personnes, minimum 1 kg 100)*

*(Prix indiqué pour 2 personnes)*

*Accompagnée de son gratin Dauphinois et petits légumes*

**Sauce au choix :** *Roquefort, poivre vert, cèpes, Béarnaise*

Grosse côte de veau au jus corsé

*Écrasé de pommes de terre à la truffe*

Les Petits Plats

Le Yassa de poulet épicé de ‘‘Doudou’’

*Au citron vert et lait de coco servi avec riz parfumé*

La souris d’agneau de «Lolo» au miel et romarin

*Accompagnée d’un écrasé de pommes de terre à la truffe*

Rognon de la mère «Michelle» sauce madère

Ris de veau du père «Bernard» sauce morille

Assiette végétarienne

*Lasagne de légumes et salade verte*

Tous nos plats sont accompagnés de lasagnes de légumes

Le pavé de saumon *crème citronnée à l’aneth*

Filet de Saint-Pierre *beurre citronné*

Brochette de gambas à la Thaï*(ananas et sa sauce aigre douce)*

La Daube de poulpes à la Provençale *servie avec tagliatelles*

Mi-cuit de thon *sauce rougaille*

**Les Potences**

*Servies pour 2 personnes minimum*

*Prix indiqué par personne*

La potence d’agneau

*flambée à whisky, servie avec frites et ratatouille*

La potence de bœuf

*flambée au whisky, servie avec frites et ratatouille*

La potence mixte

*agneau et boeuf flambée au whisky*

*et servie avec frites et ratatouille*

La potence de la mer

*flambée au pastis, servie avec riz et ratatouille*

*(Gambas, grosses crevettes, noix de St Jacques, saumon frais)*

Tartiflette de «Totoph»

Planche de fromages *composée de trois fromages*

Salade de fruits frais