

## **Formules du jour**

(Du mardi au samedi, le midi uniquement)  
Hors jours fériés

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| ❖ Plat unique                       | 10.50 € |
| ❖ Entrée et plat ou plat et dessert | 12.00 € |
| ❖ Entrée, plat et dessert           | 14.00 € |

## **Menu enfant 9.50 €**

P'tit burger maison  
Ou  
Steak à cheval  
Ou  
Knack

Garniture au choix : frites, pâtes ou légumes du marché

\*\*\*\*\*

P'tite dame blanche  
Ou  
Gaufre au sucre ou au nutella

## **Menu Végétarien 23 €**

Velouté de légume selon le marché,  
crème fraîche et croûtons dorés

\*\*\*\*\*

Pâtes fraîches de Gélu-court aux légumes du marché

\*\*\*\*\*

Coupe de sorbets deux boules avec ou sans chantilly  
Ou  
Tarte tatin maison,  
accompagnée de sa boule de glace

Prix nets, service compris

## **Menu « Affaire »**

Entrée et plat ou plat et dessert	19 €
Entrée, plat et dessert	25 €

Terrine maison du moment et panaché de crudités

Ou

Salade de gésiers confits,  
œufs durs et croûtons dorés

\*\*\*\*\*

Pièce du boucher selon le marché

Ou

Filet de poisson du marché grillé

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte  
(Supplément 3 €)

Ou

Assortiment de fromages de France affinés, salade verte  
(Supplément 6 €)

\*\*\*\*\*

Ile flottante maison,  
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel

Ou

Tarte tatin maison,  
accompagnée de sa boule de glace

Ou

Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly

## **Formules boissons**

1 verre de vin, $\frac{1}{4}$ d'eau minérale et 1 café	7 €
2 verres de vin, $\frac{1}{4}$ d'eau minérale et 1 café	9 €

Prix nets, service compris

## **Menu Gourmand**

Menu complet hors boissons :

45.00 €

Menu complet boissons comprises

60.00 €

*(Comprenant 1 apéritif, 2 verres de vin,  $\frac{1}{4}$  d'eau minérale et 1 café)*

Foie gras de canard maison, gelée à la pomme  
et compotée de poire au poivre Sèchuan

Ou

Salade landaise :

gésiers confits, magret de canard fumé,  
foie gras de canard maison et noix

Ou

Duo de saumon fumé et de saumon gravlax maison  
crème citronnée à la ciboulette

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,  
poivre vert ou roquefort

Ou

Filet de sandre du Saulnois rôti façon meunière

Ou

Suggestion du moment

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte  
(Supplément 3 €)

Ou

Assortiment de fromages de France affinés, salade verte  
(Supplément 6 €)

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande de nos desserts  
sélectionnés par Fanny

**Prix nets, service compris**