



vous souhaite la bienvenue

ENTRÉES

ACRAS DE MORUE MAISON 6 beaux acras - 8.00

GUACAMOLE maison et ses chips mexicaines - 8.50

RILLETES DE POISSON aux arômes péyi - 12

CREVETTES PANÉES EN TEMPURA sauce tartare - 12

PETITE ASSIETTE ASIATIQUE 2 samoussas poulet ou légumes, 2 Nems au poulet, brochette de poulet Yakitori - 12

ASSIETTE A PARTAGER - 25



4 Acras de morue, 2 Samoussas, 2 Crevettes tempura, 2 Nems, Guacamole maison et ses chips tortillas

ASSIETTES FRAÎCHEUR

SALADE CAESAR Poulet croustillant, jambon cru, parmesan, croûtons, crudités, sauce caesar maison - 20

ASSIETTE CREOLE Acras de morue, boudins créoles, rillettes de poisson, marlin fumé, guacamole, crudités, bananes jaunes frites - 25

CARPACCIO DE BOEUF au pesto maison et copeaux de parmesan, frites fraîches maison et crudités - 20

SALADE BIQUETTE Toasts de fromage de chèvre au miel, noix, jambon cru, salade et crudités - 18.50

ASSIETTE MARGUERITE Demi-camembert frit, confiture maison du moment, salade et crudités, frites maison - 17.50

SALADE CALIFORNIENNE Saumon et marlin fumés, ananas frais, crudités, guacamole, vinaigrette maison maracuja - 19.50

POISSONS

Nos poissons sont accompagnés de riz et légumes du jour

PAVE DE THON sauce créole - 25

PAVE DE THAZARD crème de basilic - 24

TENTACULES DE CHATROU marinés à la créole, cuisson basse température - 29

CREVETTES FLAMBEES AU RHUM VIEUX - 27

TARTARE DE POISSON DU JOUR - 25

Servi avec des frites fraîches et des crudités

- à la Caribéenne (citron vert, ciboulette, échalote)
- à la Japonaise (sauce soja, huile de sésame, gingembre et coriandre)

VIANDES

Nos viandes sont accompagnées de frites maison et crudités

ENTRECOTE XL 320/350g sauce poivre ou roquefort, Origine UE - 32

CHEESEBURGER Steak haché Black Angus, pain artisanal, lard fumé, cheddar, sauce spéciale du chef - 19

RIBS DE PORC longuement confits, sauce barbecue & épices douces - 25

CURRY DOUX DE POULET au tandoori et lait de coco, servi avec du riz - 18



MENU ENFANT - 14

Enfants de moins de 12 ans

Jus de fruits ou sirop à l'eau

Poulet crispy ou filet de poisson frais, frites ou riz

ou Galette de sarrasin Jambon fromage

Glace maison 1 boule ou crêpe au sucre

GALETTES DE SARRASIN

Toutes nos galettes sont préparées avec une pâte 100 % farine de sarrasin, pour un goût authentique et un caractère unique.



Les galettes gourmandes

NORDIQUE Saumon fumé, fromage, tomates fraîches - 14

WESTERN Viande hachée, gruyère, œuf brouillé, oignons, ketchup - 14.50

FORESTIERE Fromage, lardons, champignons, crème fraîche, œuf brouillé - 13.50

PAYSANNE Jambon, œuf, fromage, champignons 11.50

FRENCHIE Jambon, fromage, oignons confits, champignons frais, tomates - 12.50

SUPER Jambon, œuf, fromage, oignons confits, champignons frais - 13

VEGETARIENNE Fromage, tomates fraîches, oignons, champignons - 11

HAWAIENNE Fromage, jambon, tomates fraîches, ananas, miel, oignons confits - 13.50

MADININA Fromage, boudin créole, confit d'oignon, bananes jaunes - 13.50

Et pour accompagner votre galette de sarrasin

LE CIDRE

DOUX ou BRUT

Verre de 25cL - 6

Bouteille de 75cL - 16



ACCOMPAGNEMENTS



Petite salade verte et crudités - 3.50

Part de frites fraîches maison - 4

Les galettes de Monsieur Parmentier

RACLETTE Pommes de terre, lardons, oignons confits, crème, fromage à raclette - 14.50

VIROISE Fromage, andouille, pomme de terre, oignons confits, sauce moutarde - 15.50

CANADIENNE Pommes de terre, fromage, saumon fumé, crème de poireaux - 15.50

JARDINIERE Pommes de terre, fromage, tomates, oignons confits, champignons, crème de basilic - 14

TEXANE Pommes de terre, fromage, viande hachée, oignons confits, tomates fraîches, sauce barbecue 15.50

Les galettes fromagères

AVEYRONNAISE Chèvre, gruyère, crème de roquefort, tomates, noix - 13.50

CHEVROTINE Gruyère, chèvre, miel, oignons confits - 12.50

BERGERE Pommes, chèvre, miel, gruyère - 12.50

Les galettes «petite faim»

CLASSIQUE Jambon, fromage - 9.50

FONDANTE Œuf, fromage - 9.50

COMPLETE Jambon, œuf, fromage - 10.50

QUIMPER Jambon, fromage, œuf miroir - 10.50

CAMPAGNARDE Jambon, fromage, champignons - 10.50

RUSTIQUE Œuf, fromage, oignons confits - 10

ASTUCE !

Pensez à demander la cuisson de votre oeuf lorsqu'elle n'est pas spécifiée :

Brouillé (bien cuit)

ou Miroir (jaune d'oeuf coulant)

VINS & CHAMPAGNE

VIN PETILLANT

Prosecco

Verre - 8

Bouteille - 32

VIN AU VERRE

Blanc Viognier - 8

Blanc Bordeaux moelleux - 6

Rosé Côtes de Provence - 8

Rouge Bordeaux supérieur - 7

Rouge Saumur Champigny - 8

VIN BOUTEILLE 75cL

Vin blanc moelleux Bordeaux AOP Moelleux «Maison Calvet» 2024 - 20

Vins blancs secs

Bordeaux blanc Entre-Deux-Mers «Chateau de Catalogne» 2024 - 25

Viognier «Domaine La Baume» 2024 - 28

Vins rouges

Bordeaux Maison Calvet Réserve 2023 - 25

Côtes-du-Rhône «Les Bernardins» 2023 - 25

Pic Saint Loup «Les Indomptables» 2024 - 32

Saumur Champigny Bio

«Vignoble Daheuille» 2024 - 32

Vin rosé

Côtes-De-Provence

«Château des Brigands» 2024 - 28

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne 15cL - 15

Nicolas Feuillate ou Jacquard 75cL - 58

Mumm Cordon Rouge 75cL - 85

DIGESTIFS

CREME DE RHUM VIEUX artisanale au caramel beurre salé «Les îles gourmandes» - 8.50

RHUM VIEUX HSE - 7.50

RHUM VIEUX JM XO - 10

GET 27 / GET 31 - 8.50

PUNCH ARTISANAL Passion, goyave, coco, mangue, planteur ou chocolat créole - 8.50

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre personnel.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.