

Les Poissons

La Blanquette de Lieu aux Champignons <i>Hake with Mushroom Sauce</i>	19.50 €
L'Aile de Raie au Beurre et Câpres <i>Skate Wing with Butter and Capers</i>	19.50 €
Le Steak de Thon au sésame sauce aigre douce <i>Tuna with sweet and sour sauce</i>	19.50 €
Le Dos de Dorade à la Plancha à l'huile parfumée au balsamique <i>Grilled gilt-head filet with balsamic vinegar sauce</i>	19.50 €
Le ragoût de Lotte au Curry et Gingembre <i>Curry and Ginger Monkfish Stew</i>	22.50 €
La Sole Meunière <i>Sole Meunière</i>	29.00 €
Le Filet de Bar à la Plancha au beurre d'agrumes <i>Grilled Bass with citrus butter</i>	28.00 €
La Brochette de Saint Jacques <i>Scallop kebab</i>	28.00 €
Noix de Saint Jacques et Gambas au beurre d'Epices <i>Scallops and Giant Prawns in spiced butter</i>	28.00 €
La Choucroute de la Mer <i>Fish sauerkraut</i>	20.00 €
La Choucroute de la Mer Royale <i>Fish sauerkraut à la royale</i>	23.00 €

Les Viandes

Le Steak Haché Frites <i>Minced Steak, French Fries</i>	14.50 €
Le Jambon Braisé Sauce Poivre <i>Roast ham with Pepper Sauce</i>	14.50 €
La Brochette de Poulet Marinée au Citron et Gingembre <i>Ginger and Lemon-cured Chicken Skewer</i>	16.50 €
Le Filet Mignon de Porc Sauce au Pommeau de Bretagne <i>Fillet of Pork with Pommeau des Bretagne sauce</i>	16.50 €
Le Confit de Canard rôti, sauce Vigneronne <i>Roast Duck Confit with red wine sauce</i>	19.00 €
La Brochette de Boeuf <i>Beef skewer</i> <i>Sauce Poivre, Béarnaise, Vigneronne Pepper, Bearnaise or red wine sauce</i>	21.00 €
La Cœur de Rumsteak Grillé <i>Heart Rump with pepper, roquefort sauce</i> <i>Beurre Maître d'Hôtel ou sauce Poivre, Roquefort, Vigneronne</i>	21.00 €
La Bavette d'ailoyau grillée <i>Grilled Top of sirloin</i> <i>Beurre Maître d'Hôtel, ou Sauce Poivre, Béarnaise, Vigneronne</i>	18.50 €
La Souris d'Agneau Confite au Thym <i>Lamb Shank Confit with Thyme Sauce</i>	29.00 €
Assiette de Légumes cuits <i>Plate of cooked Vegetables</i>	8.00 €