



## POISSONS - FISHS

La Sole meunière <i>Fried Sole meuniere</i>	24,00
Le Cabillaud poêlé aux petits légumes <i>Cod Fish fillet with small vegetables</i>	15,00
Le Bar rôti au fenouil <i>Roasted sea bass with fresch fennel</i>	20,00
Le Saumon grillé sauce Béarnaise <i>Grilled Salmon with Bearnaise sauce</i>	14,00

## VIANDES - MEATS

Le Tournedos de Boeuf sauce Béarnaise <i>Beef filet grilled to your liking with Béarnaise sauce</i>	22,00
Le Confit de Canard grillé <i>Leg of Duck in Confit</i>	16,00
Le Tartare de Boeuf préparé <i>Raw Beef Tartar style with cappers, pickles, shalots ..</i>	14,00
Steak de Veau poêlé sauce crème champignons <i>Veal steak with a creamy sauce with mushrooms and fries</i>	20,00
La pièce de Boeuf grillé au poivre vert <i>Rumsteak with green pepper sauce</i>	16,00



**CAP SUR LE LARGE ...**