



Apéritif Gourmand

Ardoise de Charcuterie Ibérique	9€
Croustillant de Gambas	9€
Petits Roulés de Chèvre, Légumes Grillés et Cécina	8€

En Arrivant sur l'île

Royal de Crabe, Comptée de Poireau, Crème Fouettée	14€
Œuf Poché et Magret Fumé aux Champignons	11€
Crème de Châtaigne, Chantilly de Foie Gras	9€
Croustillant de Cabecou, Roquette et Marmelade de Coing	11€
Caesar Salad et Emincés de Poulet	9€
Salade de Homard, Vinaigrette Mangue	16€
Saumon d'Ecosse Fumé Maison, Blinis, Crème de Vodka	14€
Escalope de Foie Gras Pôélé, Coing et Frite de Granny Smith	16€

Autour de l'île

Filet de Dorade Grillée, Vinaigrette Vierge, Pomme Ecrasée à la Ciboulette	22€
Noix de Saint-Jacques, Beurre de Gingembre, Risotto de Légumes Verts	29€
Pavé de Cabillaud au Chorizo, Galette de Tian de Légumes	26€
Filet de Saint-Pierre aux Amandes, Légumes Oubliés à la Citronnelle	27€

Sur l'île

Pavé de Foie de Veau aux Raisins, Rizone au Parmesan	23€
Magret de Canard aux Fruits Rouges, Mousseline de Brocolis	22€
Carré d'Agneau Rôti au Romarin, Légumes du Potager et Coco Paimpol	26€
Côte de Bœuf Pour 2 Personnes, Sésames et Fleur de Sel, Darphin, Girolles et Haricots Verts	62€

Les Classiques

Filet de Bœuf Béarnaise, Frites Maison	27€
Tartare au Couteau Préparé par nos Soins, Frite Maison, Salade	18€
Tagliolini Verdi Alle Vongole	16€
Tartare de Saumon et Saint-Jacques au Citron Vert, Salade Thai	19€

Supplément Garniture

Frites Maison 4€
Salade Verte 4€

Haricots Verts 4€
Riz Nature 4€

Panaché de Légumes 5€
Pomme Ecrasée à la Cive 4€





Les Petits Plaisirs Qui Vous Perdront

Ardoise de Fromages Affinés	9€
Quenelle Tout Chocolat, Crème Vanillée	10€
Duo de Tartelettes Vanille-Pistache, Fruits du Moment	10€
Baba au Rhum, Ananas Victoria Rôti et Crème	12€
Petits Pots de Crème et Madeleines	8€
Charlotte aux Poires Epicées, Coulis de Vin Chaud	8€
Figues Rôties au Romarin, Glace Amandes	9€
Coupe de Glaces et Sorbets 3 Boules	8€
(Glaces : Chocolat, Vanille, Café Sorbets : Framboise, Fraise, Citron, Mangue)	
Café Gourmand	8€

Le Menu de la Semaine

Du lundi au vendredi, à l'heure du déjeuner (Excepté les jours fériés et les groupes)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **21€**

Entrée + Pat + Dessert : **27€**

Entrées : Crème de Carotte au Lait de Coco, Beignets de Cabillaud
Carpaccio de Canard à la Tête de Moine et Pesto

Plats : Filet de Bar Pôlé, Ratatouille et Sauce Vigneronne
Onglet de Bœuf Emincé, Darphin de Légumes aux Oignons

Desserts : Entremet Chocolat et Fruits Rouges
Gratin de Fruits Exotiques, Sorbet Mangue

Le Menu de l'Île aux Enfants : 12€

Valable tous les Jours, midi et soir

Entrées : Soupe de Potiron et Châtaignes ou Tortilla de Pomme de Terre au Fromage

Plats : Steak Haché de Volaille à Cheval ou Mini Burger ou Cabillaud Rôti Béarnaise

Garnitures : Haricots Verts ou Riz Basmati ou Frites ou Tagliatelles Vertes

Desserts : Glace Surprise ou Gaufre ou Salade de Fruits frais

Toutes nos viandes sont issues de bœufs nés, élevés et abattus en Europe

