

Entrées / starter



Soupe de poissons

Ses croûtons et son oil maison
Fish soup with homemade oil and toasts

12,50€

Os à moelle cuit au four, sel de Guérande et toasts

12,50€

Oeufs Mimosas & salade

Oeufs durs, émietté de thon, mayonnaise et ciboulette
Eggs, crumbled tuna, mayonnaise and chives

9,00€

Carpaccio de boeuf

Fines tranches de boeuf cru marinées, roquette, huile basilic, copeaux de fromage italien, tomates cerises, copers
Thin slices of marinated raw beef, arugula, basil oil, Italian cheese shavings, cherry tomatoes, copers

13,50€

Assiettes repas / Dinner plate

Salade Caprese

Burrata italienne et tomates de saison
Italian burrata, seasonal tomatoes

16,00€

Salade Bergère

Salade, tomates, vinaigrette, toast de crotin de chèvre, lard grillé, oeuf, croûtons
Salad, tomatoes, vinaigrette, goat cheese toast, grilled bacon, egg, croutons

16,50€

Salade Caesar

Salade, poulet croustillant, croûtons, oeuf, grana padano, tomates
Salad, tomatoes, eggs, crispy chicken, croutons, grana padano

16,50€

Camembert au four gourmand

Salade, charcuterie et frites
Baked camembert with salad, cold cuts and french fries

18,50€

Double Carpaccio de boeuf

Fines tranches de boeuf cru marinées, roquette, huile basilic, copeaux de fromage italien, tomates cerises, copers
Thin slices of marinated raw beef, arugula, basil oil, Italian cheese shavings, cherry tomatoes, copers

21,50€

Menu Bambino - 10ans

Boisson au choix

Drink of your choice
Verre 25cl au choix
Coco-cola, limonade, sirop

Plat au choix

Dish of your choice
Steak haché ou nuggets et frites
Chopped steak or nuggets and french fries

9.00€



Dessert au choix

Dessert of your choice
Petit pot de glace ou compote
Small pot of ice cream or compote



Coin du boucher / corner butcher

Nos sauces : Roquefort, poivre
Our sauces : Blue cheese, pepper

Nos accompagnements : Frites ou riz, légumes du soleil
Our side dishes : french fries or rice, southern vegetables

Tortore de boeuf avec ses condiments

19,50€

Ribs de porc à l'américaine, sauce BBQ

18,50€

Pièce du boucher

21,50€

Magret de canard entier

23,50€

NOS BURGERS



15,50€

Le classic (disponible en veggie)

Steak haché, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce burger
Salad, tomatoes, onions, minced steak, cheddar cheese, burger sauce

Rosby burger

Galette de pomme de terre, steak haché, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce burger
Potato patty, salad, tomatoes, onions, chopped steak, cheddar cheese, burger sauce

16,50€

Coin des pêcheurs / corner fishermen

Nos accompagnements : riz, légumes du soleil
Our fish dishes are served with rice and vegetables

Fish & chips et ses frites

16,50€

Seiches à la plancha et sa persillade du chef

21,50€

Poulpe à l'asiatique revisité

21,50€

Gambas flambées

23,50€

Moules : servies avec des frites

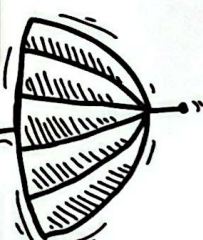
13,00€

Marinières

14,00€

Moules Roquefort

14,00€



Nos Pizzas

Royale

Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives

13,00€

Cocotte

Crème fraîche, émincés de poulet, oignons, sauce curry, olives
Cream, sliced chicken, onion, curry sauce, olives

13,50€

Formaggio

Crème fraîche, mozzarella, roquefort, reblochon, chèvre, olives
Cream, roquefort, mozzarella, reblochon, goat, olives

14,00€

Nos Pâtes

Pâtes carbo

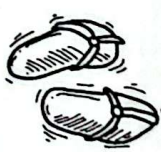
Carbonara pasta

13,00€

Pâtes bolognaises

Bolognese pasta

13,00€



Nos Douceurs

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

7,50€

Traditionnelle crème brûlée

7,50€

Pain perdu de mamie

7,50€

Trilogie de fromages de nos régions

9,00€

Café gourmand

9,50€

Papa gourmand

12,50€

SANS OUBLIER NOTRE LARGE CARTE DE GLACES ARTISANALES ET GOURMANDES !
DON'T FORGET OUR ARTISANAL AND GOURMET ICE CREAM MENU

Retour du marché (uniquement le midi)

Voir suggestions du jour à l'ardoise / Menu on blackboard only for the

lunch

Entrée + plat

17,90€

Plat + dessert

17,90€

Entrée + plat + dessert

21,90€

