

# MENU D'AUTOMNE

## ON GRIGNOTTE

Terrine maison de porc & pistache 9

Tarama maison 8

Moules gratinées x 12 12

Saumon Gravlax maison 12

## ON MANGE

\* accompagnement au choix : pdt en robe des champs, penne, légume, frite, salade

Caesar salade / poulet pané panko 19

salade / croutons / parmesan / lardon / anchois / oeuf / tomate

Crudo de la mer \* 24

daurade / avocat / agrumes / lèche de tigre

Marmite d'antan (plat mijoté du moment) 21

Grillade du moment / sauce poivre ou gorgonzola ou cèpes 22

Suprême de poulet farci / jambon de canard / tomates confites \* 23

Pavé de cabillaud / fondu de poireaux / espuma beurre noisette 23

Calamar ou Seiche entière à la plancha / persillade\* 24

Pennas "SARENTINA" / sauce tomate / mozzarella rapé / basilic 19

Linguines aux Gambas / coulis de rôches 26

## ON PARTAGE

Cote de boeuf (1kg environ) 85

Loup entier 2 pers. (800 gr environ) 65

## ON SE FAIT PLAISIR

Tiramisu maison 9

Moelleux chocolat / coeur caramel / crème anglaise 9

Crumble pomme / poires / glace vanille 10

Crème caramel maison / chantilly 8

Pot " MAISON DE LA GLACE" 9

vanille / choco / café / caramel / rhum raisin / fraise / citron / mangue

Café gourmand 11

Moelleux / paris-brest / Douceur pistache - griotte / Tartelette citron meringué

### FORMULE MIDI 25 €

du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Marmite ou Grillade du moment  
ou Salade caesar

+

Dessert du jour

### MENU ENFANT 20 €

servie jusqu'à 13 ans

Dips poulet panko & frites

ou Grillade du moment & frites

ou Penne SARENTINA

+

Fromage blanc / coulis fruits rouges

ou crème caramel

+

Sirop à l'eau