

LES ENTREES

- Le potage du jour 8 €
- Tartine de tomates Pesto. 25 €
- Grosses Crevettes, Roquette 22 €
- Blanc de Seiche, Courgette Sautée à la Plancha, Emulsion d'huile d'Olives 20 €
- Artichauts Poivrade en Barigoule, Raviole de Chèvre Frais de Montreuil-sur-Mer, Coriandre 19 €
- Risotto, Coques, Citron Vert, Œuf Mollet, Copeaux de Parmesan Reggiano 36 €

LES POISSONS

- Bar, Fenouil au Basilic, jus de Coquillages ou beurre 30 €
- Rouget Barbet, Cocos comme une Salade, Chorizo Bellota 30 €
- Cabillaud cuit à 53°, Légumes Grillés, Condiment Poivron et Piment 36 €

LES VIANDES

- Ris de Veau, Girolles, Fèves Radies, Mousseline de Ratte du Touquet 34 €
- Carré d'agneau, Caviar de Courgettes, Tome de Brebis en Copeaux, Vinaigrée de Légumes Confits 36 €

(Viande bovine : origine France)

Nos suggestions du jour

Le Chef vous propose un poisson et une viande, différents chaque jour.

LES CIMAISES

NOS BUFFETS GOURMANDS

Selon Votre Choix

AQUARELLE

Buffet d'Entrées, Buffet de Desserts et une Boisson* 28 €

PASTEL

Plat en Suggestion, Buffet de Desserts et une Boisson* 31 €

ESQUISSE

Buffet d'Entrées, Plat en Suggestion 34 €

CIMAISES

Buffet d'Entrées, Plat en Suggestion, Buffet de Desserts 37 €

MENU MINCEUR

Composé chaque jour selon l'imagination du Chef : Entrée - Plat - Dessert 37 €

MENU ENFANT

Spaghetti sauce Bolognese ou Cabillaud Meunière, Purée de Ratte du Touquet ou Hamburger Maison et frites Avec une Boisson 16 €

SPECIALITÉ DU JOUR

Tout changement aux formules entraîne un supplément

LUNDI ET VENDREDI Huitres
MARDI ET MERCREDI Longoustines Mayonnaise
JEUDI Tourteaux

SAMEDI ET DIMANCHE Saumon et ses différentes saveurs

* Au choix : 1/4 vin, 1 bière, 1/2 eau, 1 soda

CLASSIQUES

- Sole Meunière ou Grillée, Ratte du Touquet en Mousseline 33 €
- Les Œufs selon votre Convenance 9 €
- Steak Tartare et ses Condiments, Frites Maison 23 €
- Tagliatelles à la Carbonara 18 €

LES FROMAGES

- Plateau de Fromages Affinés 12 €

LES DESSERTS

- Crème Brûlée, Vanille de Madagascar 12 €
- Les Fruits Rouges façon Vacherin 14 €
- Croquant Glace Chocolat 55 %, Crème Orange 14 €
- Crèmes Glacées et Sorbets Maison 12 €
- Buffet de Desserts 14

LES BOISSONS

- (l'abus d'alcool nuit à la santé, à consommer avec modération)
- Tonic, Orangina, Jus de Fruits, Coca Cola 3,60 €
 - Bière 25 cl : 4,50 € Café Expresso : 2,30 €
 - Eau minérale : 50 cl : 3,30 € 100 cl : 3,80 €
 - Pichet de vin blanc ou rosé : 25 cl : 7 € 50 cl : 14 €
 - Ménétou-Salon Blanc Clément 75 cl 30 €
 - Chablis Laroche 75 cl 40 €
 - Ménétou-Salon Rouge Clément 75 cl 30 €

Nos suggestions de vins

Le sommelier sélectionne pour vous des vins en accord avec les suggestions.