

**LES HUÎTRES****OYSTERS****Huîtres du Bassin N°3**  
Charles ROZAN

Les <b>6</b> :	12,00 €
Les <b>9</b> :	18,00 €
Les <b>12</b> :	24,00 €

**Parc de L'Impératrice N°3**  
Joël DUPUCH

Les <b>6</b> :	15,00 €
Les <b>9</b> :	22,00 €
Les <b>12</b> :	29,00 €

Saucisse grillée en accompagnement : 3,00 €  
*With Grilled Sausage*

**LES ENTREES**  
**STARTERS**

Œufs Durs Mimosa	5,90 €
Os à Moëlle en Gouttières	10,00 €
Escargots, Beurre Maître d'Hôtel	10,00 €
Soupe à l'oignon gratinée	11,00 €
Terrine de campagne	11,00 €
Filets de Hareng Marinés, Pommes Tièdes	12,00 €
Poireaux Vinaigrette, Oeuf Poché, Huile de Truffe	12,00 €
Assiette de Jambon d'Italie	12,00 €
Gravlax de Saumon, Tagliatelles de Concombre, Oeuf de Caille	13,00 €
Salade de Poulet Façon César	13,50 €
Carpaccio de bœuf ,sauce pistou et parmesan	14,00 €
Salade Fraicheur Agrumes, salade et Miettes de Crabe	14,50 €
Salade Landaise au Foie Gras de Canard	16,50 €

*Prix Nets TVA au taux de 10 % incluse (20% sur les Alcools) et Service Compris*

**LES GRILLADES**

**GRILLED**

**MEAT**

Andouillette AAAAA	16,50 €
Brochette de Rognons de Veau, Moutarde à l'Ancienne	19,50 €
Côtelettes d'Agneau et sa Crème d'Ail	23,00 €
Magret de Canard	23,00 €
Entrecôte, Bordelaise ou au Poivre (300 g)	24,00 €
Côte de Bœuf et son Os à Moelle 1 kg minimum (2 pers.)	62,00 €

**Frites cuites à la graisse de canard**

Sauce au Choix : Roquefort, Poivre, Bordelaise, Échalotes Cuites

*Sauce of your Choice : Blue Cheese, Pepper, Bordelaise (Red Wine), Baked Shallots*

**LES VIANDES**

**MEAT**

Tartare de l'Orléans	19,00 €
Confit de canard, purée de cèleri, pleurotes	19,00€
Tartare de Bœuf à l'Italienne	21,00 €
Tête de Veau, Pommes Vapeurs, Sauce Gribiche	20,00 €
Foie de Veau à l'Ancienne ou Déglacé	22,00 €

**LES POISSONS**

**FISH**

<b>Pavé de saumon et son riz blanc</b>	18,00€
<b>Bar portion , fondue de poireaux , sauce verte</b>	20.00€
<b>Pavé de Thon Mi-Cuit, Sésame, Wok de Légumes, Sauce Soja</b>	22,00 €
<b>Tronçon de Merlu à l'Espagnole, Piperade Maison</b>	22,00 €
<b>Risotto de Gambas</b>	22.00€
<b>Pavé de Maigre, Tagliatelles et Tagliatelles de Légumes</b>	25,00 €
<b>Filets de Dorade Royale, Purée de Carottes Flan de Courgettes</b>	25,00 €
<b>Purée de pommes de terre, Légumes du jour, Frites maison à la graisse de canard, Salade du marché</b>	4,00 €
<i>Mashed Potatoes, Vegetables of the day, Homemade French Fries, Salad from the Market</i>	

Nous vous garantissons que tous nos plats sont élaborés sur place par nos cuisiniers,  
A base de produits frais..

*Prix Nets TVA au taux de 10 % incluse (20% sur les Alcools) et Service compris*

**POUR LES ENFANTS SAGES !**

**AND FOR GOOD CHILDREN !**

<b>Hamburger du Chef</b>	15,00 €
--------------------------	---------

**ET POUR FINIR****DO NOT FORGET TO CONCLUDE WITH**

<b>Assiette de Brebis des Pyrénées et sa Confiture de Cerise Noire</b>	6,50 €
<b>Crème Brûlée Vanille Bourbon</b>	6,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b>	7,00 €
<b>Profiteroles au Chocolat</b>	10,00 €
<b>Colonel</b>	10,00 €
<b>Café Gourmet (Café + 1 boule de glace <i>MÖVENPICK</i>)</b>	5,20 €
<b>Café Gourmand</b>	9,00 €
<b>Coupe de Glaces &amp; Sorbets <i>MÖVENPICK</i> 2 Boules</b>	6,00 €
<b>3 Boules</b>	7,50 €

**Crèmes Glacées** : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum Raisin,  
Caramel, Stracciatella

**Sorbets** : Cassis, Framboise, Citron & Citron Vert, Passion & Mangue  
Abricot, Double Crème & Meringue