



Les Entrées

-  **La Salade Végétarienne 6€**
Salade, Tomates, Betterave, Carotte, Mais, Graines, Croûtons, Vinaigrette rose à l'échalote
-  **La Salade Gourmande 7€**
Salade, Cèleri, Lardons, Œuf, Tomates, Pomme de Terre, Noix, Croûtons, Vinaigrette au Bleu
-  **La Terrine de Campagne 7€**
Belle Tranche de Terrine de Pâté de Campagne du Moment, Cornichons
-  **Le Médaillon de Poissons 7€**
Terrine de Poissons Maison, Sauce, Crudités
- La Cassolette de la Mer 8€**
Poissons, Fruits de Mer Gratins, Sauce Océane

Les Planches

	Solo	Duo
Charcuteries <i>Assortiment de charcuteries locales</i>	10€	18€
Fromages <i>Assortiment de fromages locaux & AOP France</i>	10€	18€
Mixte <i>Assortiment de charcuteries & fromages</i>	10€	18€
Fritures & Tapas <i>Assortiment de produits frits & tapas</i>	12€	20€

Les Formules de Menu

 Les Entrées, Plats et Desserts avec le symbole de la Chouette sont inclus dans nos formules :

Entrée/Plat/Dessert	26€
Entrée/Plat - Plat/Dessert	21€
Menu Enfant <i>Steak Haché ou Aiguillette de Poulet & Frites, Glace.</i>	8€

Les Plats

-  **Le Fish & Chips 17€**
Cabillaud en Beignet, Salade, Frites, Sauce Tartare
-  **Le Camembert Rôti 17€**
Camembert au Four, Salaisons, Salade, Pommes frites
-  **Le Chouette Burger 17€**
Pain, Steak Haché Boucher 150g, Bacon Grillé, Salade, Sauce Béarnaise, Frites
-  **Le Bun 'n Roll Poulet Cajun 17€**
Pain Roulé, Filet de Poulet Mariné, Avocat, Salade, Oignons Caramélisés, Salsa, Frites
-  **La Pièce du Boucher 18€**
Pavé de Rumsteck, Sauce du Moment, Frites
-  **Le Mijoté du Moment 18€**
Viande selon Marché, lentement mijotée, Légumes de Saison
- Le Tomahawk de Cochon 20€**
Côte de Cochon 300g Rôtie au Miel & Epices, Pommes Country, Légumes Grillés, Sauce BBQ Maison
- Le Poisson du Marché 20€**
Poisson Frais selon Arrivage, Sauce du Moment

Les Desserts

-  **L'île Flottante 6€**
-  **La Crème Brûlée 6€**
-  **La Mousse au Chocolat 6€**
-  **La Faisselle, Coulis de Fruits 6€**
- Le Brownie & Glace Vanille 8€**
- La Gaufre du Bistrot 8€**
- La Pavlova Exotique 8€**
-  **Le Café Gourmand 6€**
- Le Thé Gourmand 7€**

Les Coupes Glacées

La Coupe de Glace Artisanale

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum-Raisin, Whisky, Fraise, Framboise, Passion, Citron, Coco, Cassis, Ananas, Cerise, Menthe-Chocolat,
 Une boule **3€** Deux Boules **5€** Trois Boules **6€**
Supplément Crème Fouettée : **0,50€**

La Coupe Brownie 8€

Deux boules Vanille, Morceaux de Brownie, Crème Fouettée, Sauce Chocolat, Noix de Pécan Caramel

La Douceur des Îles 8€

Une boule Citron, Une boule Ananas, Une boule Passion, Coulis Exotique, Crème Fouettée

La Coupe Amarena 8€

Une boule Vanille, Une boule Chocolat, Une boule Cerise, Sauce & Cerise Amarena, Crème Fouettée

La Panthère Rose 8€

Une boule Fraise, Une boule Cassis, Une boule Framboise, Crème Fouettée, Coulis de Fruits Rouges

La Coupe Irish Coffee 10€

Une boule Café, Une boule Vanille, Une boule Whisky, Crème Fouettée, Crème de Whisky

La Coupe Pirate 10€

Deux boules Rhum-Raisin, Une boule Vanille, Rhum Ambré, Crème Fouettée

La Coupe Colonel 10€

Trois boules Citron, Vodka

La Coupe Iceberg 10€

Trois boules Menthe-Chocolat, Get 27, Sauce Chocolat, Crème Fouettée

Les Glaces Coups de Cœur

Pot BIO Citron-Chocolat-Vanille	3€
Magnum Chocolat-Vanille-Amandes	3€
Cornetto Vanille ou Fraise	2,50€
Solero Exotique ou Citron-Menthe	2,50€
Push-Up Haribo Vanille-Fraise	2,50€
Calippo Orange ou Cola	2€
Rocket Framboise-Orange-Ananas	1,50€
Mister Freeze Différents Parfums	1€

