



merci

**Formules midi** Hors week-end et jours fériés

## **MENU POISSON 25,50 €**

**Un poisson à l'ardoise  
+ Dessert maison ou Café gourmand**

## **MENU FRUITS DE MER 34,50 €**

**Buffet de Fruits de Mer à volonté  
+ Dessert maison ou Café gourmand**

*"la formule midi Fruits de Mer à volonté ne peut être partagée, merci de le respecter"*

**Les Huîtres** du Bassin d'Arcachon n°4

Les 6 : 12 € — Les 9 : 18 € — Les 12 : 24 €

**Soupe de Poisson maison** . . . . . 13 €

Croûtons, rouille, emmental râpé

**Saumon gravlax maison** . . . . . 15 €

**Terrine de foie gras mi-cuit maison** . . . . 21,50 €

Compotée d'oignons et brioche toastée

**Œuf parfait de saison** (format entrée) . . . . 15,50 €

**Couteaux à la plancha** . . . . . 16 €

Persillade et piment d'Espelette

**Petits calamars** (chipirons) Persillade . . . . . 16,50 €

**Crevettes x 9**, mayonnaise . . . . . 13 €

**Langoustines x 6**, mayonnaise. . . . . 16 €

**Bulots aïoli** (250g) . . . . . 12,50 €

**Assiette de frites fraîches** . . . . . 7 €

## **DESSERTS MAISON**

**Crème brûlée** à la vanille Bourbon

**Fondant au chocolat** Valrhona

**Brioche perdue** boule de glace vanille, caramel beurre salé

**Profiteroles** au chocolat Valrhona

**Carpaccio d'ananas** Boule de glace vanille

**Coupe 2 boules** et chantilly

**Colonel, Dame blanche, Chocolat ou Café liégeois**