






Les Plats de la Mer

| | | |
|--|---|---------|
| Gambas entière taille 16/20 : (Flambées au Cognac ,Tomate ,Basilic) ou (persillade) |  | 18,00 € |
| Noix de St Jacques : (Flambées au Pastis ,Tomate ,Basilic) ou (persillade) |  | 18,00 € |
| Saumon en Croûte de Chèvre : (Avec une sauce crème ciboulette) |  | 18,00 € |

Les Viandes

| | | |
|---|---|---------|
| Escalope de Veau Bolognaise : (Veau pané et frit ,Sauce Bolognaise ,Gratinée a la mozzarella) | | 18,00 € |
| Escalope de Veau Solendo : (Veau pané et frit ,Crème ,Noix ,Gratinée a la mozzarella) |  | 18,00 € |
| Escalope de Veau Sorentina : (Veau pané et frit ,Jambon cru ,Tomate ,Crème ,Gratinée a la mozzarella) | | 18,00 € |
| Picata au Marsala : (Médailles de Veau ,Crème ,Marsala) | | 17,00 € |
| Picata au citron : (Médailles de Veau ,Crème ,Citron) |  | 17,00 € |
| Entrecôte 300 gr : | | 23,00 € |
| Magret de Canard ≈ 250g : ■ ■ | | 17,00 € |
| Carpaccio de bœuf frites | | 17,00 € |
| Tartare de bœuf préparé (Parmesan, salade verte et frites) | | 17,00 € |

Les Garnitures :

Tagliatelle «maison», Frites «maison», Salade, Légumes du moment

Les Sauces :

Gorgonzola, Poivre, Miel, Echalotes, Chorizo