

LE VERGER

Et ses aromates du jardin

Panier de crudités du potager 45€

Carottes fanes, concombre, radis, tomates cerise, choux-fleur, artichauts, sucrine, sel de Guérande, sauce César, crème d'aneth

Planche de charcuterie Petite planche 20€ Avec manchego 25€

Grande planche 29€ Avec manchego 37€

Rillettes d'oie, jambon cru de pays, saucisse sèche, terrine de campagne, beurre, cornichons

Jambon cru de pays, melon 14€

Bouquet rose, mayonnaise 16€

Saumon fumé label rouge d'Écosse, crème d'aneth 18€

Huîtres fines de Claire n°3, sauce échalotes et citron par 6 : 14€ par 12 : 27€

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest 17€

Cuisses de grenouille en persillade 20€

Assiette de légumes marinés 13€

Carpaccio de tomates, mozzarella Di Buffala, sauce pistou 14€

Œufs mimosa 7€

Norvégienne, salade croquante, saumon fumé label rouge d'Écosse, crevettes roses, avocat, tomates cerise, pamplemousse, sauce citron **20€**

César, salade romaine, œuf dur, tomates cerise, parmesan, croûtons, poulet, sauce César **18€**

Entrecôte, frites maison, sucrine, sauce poivre **30€**

Tartare de bœuf, frites maison, salade **18€**

Dos de bar, légumes du Verger, sauce vierge **24€**

Parillada de la mer, saumon, lotte, bar, gambas, encornet en persillade, légumes du Verger **32€**

Tagliatelles au pistou, copeaux de parmesan **17€**

Brochette de poulet mariné, concassé de tomates et pistou, pomme au four **19€**

Garnitures : salade verte, frites maison, légumes du Verger, pomme au four **7€**

Menu enfants : 15€

Filet de saumon, steak haché ou blanc de poulet

Frites maison ou légumes du Verger

Glace, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes

Assiette de fromages affinés de nos régions sur salade verte et noix **13€**

Crèmeux de yaourt des Iles grecques, coulis de fruits rouges **8€**

Gâteau au chocolat Caraïbes Valrhona et sa crème anglaise **8€**

Tarte aux pommes, boule de glace vanille **9€**

Coupe de fruits rouges, coulis de fruits rouges **13€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **14€**

Café gourmand, 3 mignardises **12€**

Glaces Artisanales, Coupe 1 boule : **3,5€** Coupe 2 boules : **6,5€** Coupe 3 boules : **9€**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, noisette, rhum raisin, menthe chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

Suppléments : chantilly, sauces chocolat, caramel, café, fruits rouges **1,5€**

Banana split : banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly **14€**

Verger : glace vanille, fruits rouges, sauce fruits rouges, chantilly **14€**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **12€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **12€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **12€**

Colonel : glace citron vert, vodka **13€**

Café 3,5€, noisette 3,80€, double café 6€, café crème 5€, cappuccino 6€

Chocolat 5€, Chocolat XXL 7€

Chocolat viennois 6€, Café viennois 6€

Irish coffee au Jameson, chantilly 13€

Thé Damman, Tisane Damman 6€

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »

« Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »