

ENTREES Prix à la part TTC

Salade gourmande aux parfums des Landes	6.50 €
Petite salade Argenteuil au magret séché	6.60 €
Trilogie de saumon et son mesclun	9.00 €
Salade des îles et sa brochette de poisson mariné	7.20 €
Petite salade Argenteuil au magret séché et son foie gras au torchon	10.50 €

POISSONS Prix à la part TTC (Plat chaud)

Pavé de perche sauce Genevoise	9.00 €
Compostelle de moules et pétoncles à la charentaise	9.00 €
Filet d'églefin – Tian de légumes sauce aux herbes	9.00 €
Tourtière de poisson sauce oseille	9.20 €
Brochette de la mer sauce Saintongeaise (lotte et saumon)	10,50 €
Option légumes en supplément	1,80 €



VIANDES et garniture de légumes Prix à la part TTC

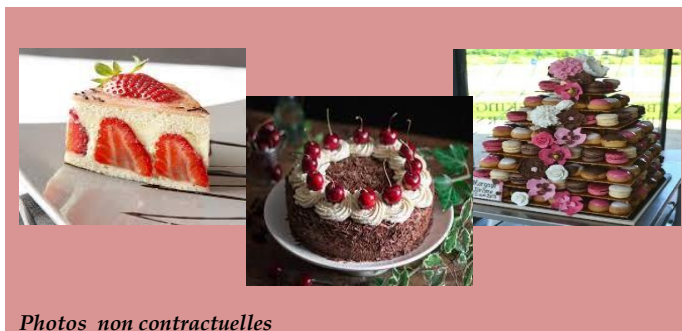
Curry de Maître Coq riz Madras	10,50 €
Rôti de pintadeau à la charentaise	12,00 €
Pièce de veau poêlée primeur	13,00 €
Magret de canard rôti aux fruits rouges	13,50 €
Faux-filet rôti sauce châtelaine	13,50 €



Plateau de fromages et salade	4,40 €
Chèvre chaud sur lit de salade	3,50 €
Petit pain et pain tranché	1,50 €

DESSERTS Prix à la part TTC

Charlotte aux fruits des bois et son coulis	3,50 €
Délice abricot et son coulis	3,50 €
Diplomate poire sauce chocolat	3,50 €
Framboisier et son coulis	3,50 €
Fraisier et son coulis	3,50 €
Gourmand aux deux chocolats	3,50 €
Forêt noire et sa crème douce	3.50 €



Photos non contractuelles

VINS

Bordeaux Cht rouge	9,00 €
Bordeaux Cht blanc	8,00 €
Loupiac (moelleux).....	12,00 €
Champagne Veuve Pelletier	20,00€