

les vacances 2010

	€
la tête de veau comme la faisait ma grand-mère Aline	12,00-
la salade à la périgourdine	12,00-
Le trio de carpaccio de poissons	13,00-
le carpaccio de bœuf, salade fraîcheur et parmesan	12,50-
la salade de Saint-Jacques, lardons et pignons de pin	14,00-
le jambon sec, melon de Cavaillon	12,00-
la tomate crevettes déstructurée	12,50-
les maatjes, salade de haricots verts (->fin juillet)	12,50-
les scampi grillés dans leur carapasse	
tartare de tomate, mozzarella et basilic	
en entrée 5 scampis	12,50-
en plat 7 scampis	16,00-
la cuisse de canard confite par nos soins	13,00-
la tête de veau chaude à la française	15,50-
l'agneau grillé pâtes fraîches et fondue de tomate	19.50-
le wok de Saint-jacques aux légumes et pâtes	21,00-
le wok viande de la semaine	16,00-
les spares ribb's aigre-doux et riz	14.50-

toutes les entrées peuvent être prises en version plat

les moules Jumbo de "Zélandes"
en entrée ou en plat

les moules à l'escargot	9,50-	
les moules nature à la marinière	9,50-	16,00-
les moules aromatisées au vin blanc	10,00-	17,00-
les moules à la crème Duchesse-Anne	11,00-	18,00-
les moules à la cuvée des trolls et aux lardons		18,00-

les moules Jumbo de "Zélandes"
en entrée ou en plat

les moules à l'escargot	9,50-	
les moules nature à la marinière	9,50-	16,00-
les moules aromatisées au vin blanc	10,00-	17,00-
les moules à la crème Duchesse-Anne	11,00-	18,00-
les moules à la cuvée des trolls et aux lardons		18,00-