



# Plats

## Poissons

☞ <i>Anguilles persillées à la pointe d'ail</i>	23€00
☞ <i>Matelote d'Anguilles à la Coulonnaise</i>	23€00
☞ <i>Papillote d'Anguilles</i>	23€00
☞ <i>Cuisses de Grenouilles à la persillade</i>	16€00
☞ <i>Panaché d'Anguilles et Cuisses de Grenouilles</i>	19€50
☞ <i>Saint-Jacques poêlées</i>	25€50
☞ <i>Sandre à l'unilatérale au Beurre Poitevin</i>	24€00
☞ <i>Dos de Cabillaud à la Catalane</i>	15€50

## Viandes

☞ <i>Rognons et Ris de Veau</i>	26€50
☞ <i>Rognons de Veau</i>	20€00
☞ <i>Pavé de Veau sauce Pineau</i>	25€00
☞ <i>Filet de Bœuf sauce au choix</i>	24€00
☞ <i>Entrecôte</i>	21€00
☞ <i>Jambon de Vendée aux mojettes</i>	13€00
☞ <i>Côtes d'Agneau aux Herbes</i>	25€00
☞ <i>Agneau en croûte au beurre d'ail</i>	24€00
☞ <i>Magret de Canard sauce légère à la vanille</i>	22€00
☞ <i>Confit de Canard</i>	20€00

☞ *Les plats « faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

