

À partager

La planche de jambon Hungaro
Affiné 24 mois
Beurre demi-sel 
15,00€

La planche végétarienne
Saint Marcellin rôti au miel - Dukkah aux
noisettes du Piémont - Houmous maison
Labneh libanais fait maison - Pain pita de
la maison Kalios - Légumes croquants
18,00€

Entrées

Les gyozas (5 pièces) 
Au poulet - Marinade Thaï 
Salade croquante
12,00€

Le thon rouge
Façon tahitienne - Lait de coco
Citron vert - Légumes croquants
15,00€

Les tomates d'antan
Pêches - Stracciatella - Pesto basilic
Pignons de pin
12,00€

Les chipirons
Juste poêlés - En persillade
13,00€

Entrée du moment
Consultez notre première page

Fruits de mer

Les huîtres spéciales n°3
«Aimé» 
Beurre demi-sel - Citron jaune
X6 14,50€ — X9 22,00€ — X12 29,00€

 **Les bulots**
Cuits par nos soins
Mayonnaise maison à l'ail
12,00€

Les crevettes roses
Mayonnaise maison
13,00€

Pour les Enfants

La planche Kids
Pâté ou carottes râpées - steak haché boucher (origine
France) ou poulet pané (origine EU) ou poisson pané
accompagné de frites ou légumes du moment ou pâtes -
bâtonnés de comté fruité - 1 boule de glace ou une
compote de pommes ou un riz au lait maison
15,00€

Salade & bowl

La César
Romaine - Croutons - Lardons - Poulet pané
maison aux épices - Sauce césar maison
Copeaux de parmesan - Oeuf dur 
Tomates cerises
20,00€

Le veggie bowl
Yaourt au sumac - Taboulé de boulgour
Légumes rôtis - Halloumi pané - Grenade
Noisettes - Herbes fraîches
18,00€

Plats

Le fish and chips
Poisson selon arrivage - Panko - Sauce
tartare maison - Frites
21,00€

Le cheese burger 
Viande bovine hachée - Sauce burger
maison - Cheddar mûré - Oignons frits
Lard grillé - Salade - Frites - Salade verte 
22,00€

Le faux filet mûré VBF 
Poêlé - Environ 300gr - Frites - Salade
Sauce du moment
29,50€

Le Poulpe
Fava - Pesto tomate confite et harissa
fumée - Amandes
26,00€

Le Tataki de thon
Mi cuit - Sésame - Marinade thaï
Oignons frits - Frites
24,00€

Le poisson du moment
Consultez notre première page

Plats à partager pour 2 pers.

La côte de boeuf 
Maturée minimum 40 jours - Environ 1 kilo
Frites - Salade verte - Sauce du moment
90,00€

L'épaule de porclet 
(2/3 personnes)
Confite - Environ 1,5kg - Pommes grenailles
Sauce poivre
60,00€

Desserts

Les profiteroles
Choux maison - Crème glacée vanille
Sauce chocolat Valrhona / praliné
Chantilly maison
12,00€

Le délice exotique
Crèmeux mangue - Génoise inhibée au
rhum - Croustillant coco - Chantilly coco
Gel passion - Sorbet passion
12,00€

Le Paris Suzac
à partager pour 2 personnes
Choux maison - Crème noisette / tonka
Croustillant praliné
20,00€

L'entremets trois chocolats
Valrhona
Mousse chocolat au lait - Ganache chocolat
noir - Ganache montée chocolat blanc
Croustillant - Praliné sarrasin
13,00€

Café / déca / thé
OU
infusion gourmand
(Consultez nos serveurs pour connaître
les desserts du moment)
12,00€

Digestif gourmand
Au choix : Liqueurs « Barritz bonheur »
(menthe ou citron ou framboise) - Cognac
VSOP - Armagnac VSOP - Eau de vie de
poire - Bailey's
17,00€

Champagne gourmand
Accompagné d'une coupe de Champagne
Louis Roederer Collection 246
22,00€

Le dessert du moment
Consultez notre première page

Assiette de fromages
12,00€



Tous nos plats sont faits maison à partir de
produits frais, la rupture de certains produits
est possible.

Certains mets demandent de la préparation,
merci pour votre patience.

Prix Net TTC service compris.

Nos coupes Glacées

Dame blanche

Glace vanille - Chocolat chaud - Valrhona
Chantilly Amandes effilées

10,00€

Fraise melba

Sorbet fraise- Glace vanille - Coulis de fruits
rouges - Fraises fraîches - Chantilly
Amandes effilées

12,00€

Chocolat, café ou caramel liégeois

Chocolat : Glace chocolat - Sauce chocolat
Valrhona chantilly - Amandes effilées
Café : Glace café - Sauce moka - Chantilly
Amandes effilées

Caramel : Glace caramel - Sauce caramel
Chantilly Amandes effilées

10,00€

La bretonne

Glace caramel beurre salé - Glace vanille pécan
Caramel beurre salé - Sablé breton - Chantilly
Amandes effilées

12,00€

Nos coupes Glacées *Alcoolisées 4cl*

Le colonel

Sorbet citron vert - Vodka

12,00€

La charentaise

Glace café - Glace cognac raisin - Cognac

12,00€

La punch

Sorbet Passion - Sorbet mangue - Rhum blanc

12,00€

Nos Glaces Artisanales *de l'Angelys*

Crèmes glacées

Au choix :

Café - Cognac raisin - Vanille - Caramel beurre salé
Vanille noix de pécan - Chocolat noir

Sorbet

Au choix :

Fraise - Mangue - Passion
Citron vert



1 boule

3,00€



2 boules

6,00€



3 boules

8,00€

Supplément chantilly
Sauce ou coulis : 1,00€