

MENU

LE PLATEAU DU VOYAGEUR 70/2 pers

Plateau de dégustation

Des producteurs Portneuvois

ASSIETTE EN BLANC 25

Laissez nous vous surprendre avec une spécialité du jour, et ne tirez pas sur les serveurs/ses, ils ne le savent pas ...

OUVERTURE

Les danseuses du fond des mers 14

Gambas (6) sauce tartare maison

Les danseurs de la Calypso 14

Calmars (125 gr) panés au poivre noir et bière

Vol au-dessus de la Sicile 14

9 ailes, sauce tomate piquante

TERRE

Bavette de veau 37

180 gr Sauce porto, balsamique, oignons, frites, salade

PASTA

Les Inséparables 27

Tortellini (200 gr), ricotta, sauce rosée, prosciutto, parmesan

MER

Fish and Chips 28

Filets d'Aiglefin (2x 90 gr) panés, bière, noix de coco grillé, Sauce tartare maison, frites, salade de wakame

Moules de Chez Moi (500 gr) 25

Echalotes, vin blanc, crème, épices secrets, frites maison

Moules de Chez Moi (1 kg) 35

Echalotes, vin blanc, crème, épices secrets, frites maison

COTE JARDIN

Promenade en méditerranée 21

*½ baguette, aux légumes grillés, gratin de mozzarella
Dijonnaise, Salade Toscane*

DESSERT GOURMAND

Xango 10

Tout simplement délicieux

(Crème de fromage, banane, cannelle, tortilla, frit et glacé.)

L'impulsion du chef 9