

## A partager

Planche de charcuteries artisanales	18
Croustillant de poulet sauce piquante	12
Acras de morue sauce aïoli	12
Véritable rillettes du Mans sur toast	12
Terrine de jambon persillé de Bourgogne	14
Palourde farcies beurre a l'ail	16
Gambas à la plancha sauce vierge	18

## Les entrées

### Tomates crevettes

Carpaccio de tomates d'antan/crevettes grises 14,5

### Foie gras de canard IGP sud-ouest

En terrine/ confiture à la vanille bleu de Madagascar/toast grillé 19

### Gaspacho Andalou aux bulots 17

### Croquettes de crevettes grises

Maison/ 2 pièces 19

### Salade d'artichaut Camus de Bretagne/

Vinaigrette aux anchois 16,5

Si vous souffrez d'allergie ou de certaines intolérances, veuillez nous le signaler.

## Les poissons

### Daurade royale grillée entières

Légumes primeurs/pommes grenailles 26

### Poulpe grillé Sauce chimichurri

Légumes primeurs/pommes grenailles 28

## Les viandes

### Entrecôte de boeuf grillée sélection du moment/ Frites fraîches/ salade 33

Sauce béarnaise/ sauce poivre/ beurre à l'ail des ours/chimichuri 3

### Onglet de boeuf Normand à échalote Frites fraîches/ salade 26,5

Tartare de boeuf à l'Italienne / Frites fraîches/ salade mélangée 22

### Croustillant de ris de veau

Miel et pignons de pin / jus réduit/légumes primeurs/pommes grenailles 35

### Araignée de porc fermier grillée

citrons confit/olives de Kalamata, légumes du moment 21

### Le cassoulet du Charlu

Canard confit/ saucisse de Toulouse/ lard fermier/ temps d'attente 30 mn 25

### Cuisse de canard confite maison

Pomme Sarladaises / jus corsé/ salade mesclun 25