

■ LES ENTRÉES

☞	<i>Foie gras à la compotée d'oignons, pain de campagne aux figues</i>	14.00 €
☞	<i>Cœur de Saumon fumé aux aromates 'à la sciure de Hêtre'</i>	13.00 €
☞	<i>Crevettes snackées à la méditerranéenne, petit mesclun de fenouil</i>	11.50 €
☞	<i>Couteaux à la Provençale (8 pièces)</i>	10.50 €
☞	<i>Poêlée de champignons de saison en persillade écrémée</i>	-selon arrivage-
☞	<i>Duo de Bruschetta au jambon de Serrano</i>	12.00 €

■ LES GRANDES OU PETITES SALADES

☞	<i>La Grande Baltique</i>	22.50 €
☞	<i>Saumon au fumoir aux aromates, marinade de noix de pétoncles, crevettes et rouget snackés, Couteaux en persillade, Accras, tomates confites et marinées, et petit mesclun des saisons</i>	
☞	<i>La Petite Baltique</i>	15.50 €
☞	<i>Saumon au fumoir aux aromates, crevettes et rouget snackés, Accras, tomates confites et marinées, et petit mesclun des saisons</i>	
☞	<i>La Grande Caesar</i>	20.50 €
☞	<i>Salade Mixte, Escalope de poulet fumé, Variation de tomates, Filet d'anchois, parmesan Croûtons à l'huile d'olive</i>	
☞	<i>La Petite Caesar</i>	13.50 €
☞	<i>Salade Mixte, Escalope de poulet, Variation de tomates, Filet d'anchois, parmesan Croûtons à l'huile d'olive</i>	
☞	<i>La Grande Adriatique</i> 22.50 €	/ <i>La Petite Adriatique</i> 16.50 €
☞	<i>Bruschetta de Jambon de Serrano, Pancetta, Mozzarella, tapenade d'olive verte, Pesto rouge, Câpres Capotes, tomates séchées marinées, petit mesclun des saisons</i>	

■ LES POISSONS

☞	<i>Thon snacké à la citronnelle parfumé à l'huile vierge</i>	24.00 €
☞	<i>Filet de rougets sur lit de fenouil au beurre basilic</i>	21.50 €
☞	<i>Filet de Dorade au thym citronné</i>	23.50 €
☞	<i>Seiche à la plancha en persillade</i>	22.50 €
☞	<i>Lotte au jus de crustacés</i>	24.00 €
☞	<i>Sole « Belle Meunière » ou grillée</i>	-selon arrivage-

■ LES VIANDES

☞	<i>Filet de bœuf grillé sauce au poivre vert</i>	24.50 €
☞	<i>Entrecôte grillée sauce Béarnaise (350 grs)</i>	23.50 €
☞	<i>Magret de canard au miel de violette et citron confit</i>	22.50 €
☞	<i>Tournedos de veau bardé de Serrano au jus d'estragon</i>	22.50 €
☞	<i>Duo de ris veau, rognons aux câpres capucines</i>	24.00 €
☞	<i>Steak tartare classique, ou à la Tropicaine, à l'italienne</i> <i>Accompagné de frites fraîches, et mesclun de salades</i>	19.50 €

■ LES GOURMANDISES

☞ <i>Café gourmand</i>	7.80 €
☞ <i>Mini -Café gourmand</i>	5.00 €
☞ <i>Crumble aux fruits de saison</i>	7.00 €
☞ <i>Trilogie de crèmes brûlées : Au citron, à la pistache, au caramel beurre salé</i>	7.00 €
☞ <i>Bavarois au chocolat, avec un cœur surprise</i>	8.00 €
☞ <i>Ronde de sorbets (Cassis, Citron vert, Framboise et Fruits de la Passion)</i>	8.70 €
☞ <i>Palette de glaces (Vanille, Chocolat, Café, Caramel)</i>	8.70 €
☞ <i>Poire pochée au vin aux multiples épices</i>	7.50 €

■ *Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas*

■ *La disponibilité de certains plats peut varier selon les arrivages*

■ *Pour votre plus grand plaisir, nous vous invitons à choisir votre vin en cave*