



LE TRÈFLE

LE PLAISIR DE PARTAGER

Camembert rôti, charcuterie fine, pommes de terre
grenailles et petite salade 19.50 €

Planche de la mer 25.00 €
3 huîtres N°2, 9 crevettes roses, rillettes de poisson

Planche de charcuterie fine 19.50 €
Lomo, jambon de Bayonne et pavé au poivre et jambon truffé

ENTRÉES DES SAVEURS

Assiette de 9 crevettes roses, mayonnaise maison 12.00 €

Gravlax de saumon, jus de concombre parfumé au lait de coco 12.00 €

Huîtres N°2 de Normandie
4 Huîtres 10.00 €
6 Huîtres 15.00 €
9 Huîtres 22.00 €

Foie gras de canard mi-cuit maison, confiture de figues et
pain d'épice 16.90 €

Salade de chèvre chaud, miel et amandes grillées 10.00 €

POUR SUIVRE

Filet de bar rôti,
vinaigrette tiède aux agrumes, garniture au choix 20.00 €

Fish & Chips de cabillaud 18.00 €
sauce tartare maison, frites fraîches

Pâtes Mafaldines aux petits légumes, sauce pesto 16.00 €

Bavette de boeuf,
sauce au poivre, garniture au choix 19.00 €

Prix nets, service compris. Le registre des allergènes à déclaration
obligatoire est disponible sur simple demande.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de boeuf préparé ou non , frites fraîches et salade	20.00 €
Burger de boeuf (160g), cheddar, tomates, cornichons, oignons, sauce du chef, frites fraîches	20.00 €
Entrecôte (300g), beurre maître d'hôtel, frites fraîches	29.00 €
Salade Estivale façon César Salade, oeuf, tomate, croûtons, parmigiano reggiano, poulet crispy, maïs, sauce césar	18.00 €

ACCOMPAGNEMENT

Supplément de 3.50 €

Pommes de terre grenailles ou en purée, frites fraîches, salade, riz parfumé, pâtes mafaldines, petits légumes

GOURMANDISES DU PALAIS

Profiterole , sauce chocolat maison	8.50 €
Baba au Rhum , crème vanille	8.50 €
Tarte normande , glace vanille	8.50 €
Crème brûlée , à la vanille de Madagascar	8.00 €
Moelleux au chocolat maison et chantilly	8.00 €
Café gourmand	10.00 €

MENU ENFANT

14.00 €

Jusqu'à 10 ans et hors boissons

Plats

Aiguillettes de poulet crispy ou fish & chips

Accompagnement au choix

Desserts

Glace Pop-up ou moelleux au chocolat

Prix nets, service compris. Le registre des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur simple demande.

20.00 €
+ 5€ de CP

FORMULE JACKPOT

Du mercredi au vendredi
(hors boissons et hors jours fériés)

Plat du jour

Dessert du jour

Café

FORMULE AS DE TRÈFLE

5€ de crédits de jeu offert

Entrée, plat **ou** plat, dessert (hors boissons) **25.00 €**

Entrée, plat **et** dessert (hors boissons) **30.00 €**

Entrée

Gravlax de saumon, jus de concombre
parfumé au lait de coco

Salade de chèvre chaud,
miel et amandes grillées

Plat

Fish & chips de cabillaud,
sauce tartare maison

Bavette d'ailou,
sauce au poivre et garniture au choix

Dessert

Crème brûlée, à la vanille de Madagascar

Moelleux au chocolat maison et chantilly

Prix nets, service compris. Le registre des allergènes à déclaration
obligatoire est disponible sur simple demande.

LES VINS

BLANCS

	75 cl	50 cl	12.5 cl
IGP belle épine chardonnay/Viognier	25.00 €		5.20 €
AOC Cheverny Domaine le Portail	29.00 €		5.40 €
AOC Coteaux du Layon BIO Chateau de la Roulerie		24.00 €	6.80 €
AOC Quincy Jacques Rouzé	32.00 €		
AOC Pouilly Fumé Domaine Jean- Pierre BAILLY	39.00 €		

ROSES

IGP Cotes de Gascogne Corolle	25.00 €		5.20 €
AOP Cotes de Provence Papillon des Launes	28.00 €		5.60 €
AOC Côtes de Provence Torpez petite Bravade		22.00 €	
AOC Bandol les Restanques du moulin	32.00 €		

ROUGES

AOC Côtes de Brouilly Domaine du Chateau de la Valette	28.00 €		5.60 €
AOC Côtes de Bourg Château Haut Bel-Hair	28.00 €		5.60 €
AOC Pessac-Léognan Chevalier de Pompignac	39.90 €		
AOC Saumur Champigny	28.00 €		
AOP Cuvée Caprice Coteaux Bourguignon	26.00 €		5.20 €

Prix nets, service compris. Le registre des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur simple demande.