

Les Salades

La Salade Verte <i>Green salad</i>	4.50 €
La Salade de Tomates <i>Tomato salad</i>	5.50 €
La Salade César <i>Salade, tomate, blancs de poulet, éclats de parmesan, croûtons</i> <i>Lettuce, tomato, chicken breasts, croutons, parmesan shavings</i>	15.50 €
La Salade Landaise <i>Salade, tomate, magrets de canard fume, dés de Roquefort, éclats de noix</i> <i>Salad (salad, tomato, smoked duck breast, Roquefort, nuts</i>	15.50 €
La Salade de Chèvre chaud <i>Warm goat 's cheese salad</i>	15.50 €
La Salade Gourmande au Foie Gras, Magret Fumé et Saumon Fumé <i>Salad with Seared Foie Gras, Smoked Salmon and Smoked Duck Breast Fillet</i>	22.50 €

Les Entrées

La Terrine de Campagne <i>Country Paté</i>	8.00 €
L'Assiette de Cochonnailles <i>Plate of Cold Meat</i>	12.00 €
L'Artichaut de Bretagne vinaigrette (en saison seulement) <i>Breton Artichoke(depending on the season)</i>	9.50 €
L'Andouille grillée en salade de pommes de terre <i>Grilled breton andouille with potatoes, vinegar sauce</i>	10.50 €
Le Croustillant d'Andouille et Oignon rosé, moutarde à l'ancienne <i>Croustillant d'andouille with pink onion and mustard</i>	9.50 €
Le Tartare de Thon et Saumon aux Aromates <i>Salmon Tartare with spices</i>	11.00 €
Les Rillettes de Saumon au Poivre vert <i>Salmon Rillettes with Green Pepper</i>	9.50 €
Assiette de Saumon Fumé <i>Smoked Salmon</i>	15.50 €
Carpaccio de Saumon à l'Aneth et aux Baies Roses <i>Salmon and Scallops Carpaccio with dill</i>	15.50 €
Carpaccio de Saumon et Saint Jacques à l'Aneth et aux Baies Roses <i>Salmon and Scallops Carpaccio with dill</i>	16.50 €
La Tarte Fine à l'Andouille et Saint Jacques au Cidre et Oignons Rosés <i>Scallop and Andouille Tart with Cider and Pink Onions</i>	16.50 €
La Soupe de Poissons Maison <i>Home Made Fish Soup</i>	9.50 €