

Formule du Midi

Entrée/plat ou Plat/dessert 18,90

Entrée + plat + dessert 22,90

Uniquement le midi du lundi au vendredi,
sauf jours fériés et ponts

Terrine de campagne maison,
sauce gribiche, salade verte
ou **Saumon fumé maison,**
crème de ciboulette, toast et salade verte

Poisson selon arrivage
sauce beurre blanc, riz poêlé à la fève de tonka
ou **Pièce du boucher**
sauce au choix avec fines

Glace 2 boules au choix
ou **Fromage blanc**
coulis fruits rouges ou fruit du verger ou caramel
ou **Brioche perdue,**
coulis de caramel, 1 boule de glace vanille

Menu Enfant et sa surprise

10,50 (jusqu'à 10 ans)

Steak haché ou Fish and Chips

ou Baby moules sauce au choix

Servi avec frites ou légumes ou légumes

1 boule de glace au choix vanille, fraise ou chocolat
ou gâteau au chocolat maison

Les Desserts

Tous nos desserts sont « fait maison »

Crème brûlée	7,90
Brioche perdue boule de glace vanille, coulis de caramel	7,90
Moelleux au chocolat	8,50
Tiramisu aux fruits rouges	8,50
Paris-Brest	8,50
Tarte Tatin coulis de caramel, 1 boule de glace crème fraîche	8,50
Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fruit du verger ou caramel	6,90
Assiette de fromages et sa salade verte	8,50
Café ou déca gourmand	8,90
Thé ou chocolat gourmand	9,10
Champagne gourmand	12,60

Les Coupes glacées

Parfum crème glacée : caramel beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat, Nuty, vanille, noix de coco, rhum-raisin, crème brûlée, nougat

Parfum sorbet : ananas, cassis, citron vert, fraise, mangue, framboise

Coupe 1 boule 2,90 - Coupe 2 boules 5,50 - Coupe 3 boules 7,80

Supplément crème fouettée, chocolat ou coulis maison 1,50

Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée	8,30	Montelimar 2 boules nougat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30	Transat 1 boule crème brûlée, 1 caramel, 1 chocolat, nappage et éclats de caramel, noix, crème fouettée	9,10
Caramel Liégeois 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	8,30	Exotique 1 boule ananas, 1 mangue, 1 citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée	8,30
Nutella® Liégeois 2 boules Nuty, 1 boule vanille, Nutella®, crème fouettée	8,30	Fruits Rouges 1 boule fraise, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	8,30
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30	Fraîcheur 2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30
Fraise Melba (selon saison) 2 boules fraise, 1 vanille, coulis de fraise maison, fraises fruits, crème fouettée	9,10	Antillaise 2 boules rhum-raisin, 1 boule café, sauce café, crème fouettée	8,30
Coco Islande 2 boules noix de coco, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée, noix de coco râpée	8,30		
Banana Split 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat maison, crème fouettée	9,10	COUPES ALCOOLISÉES	
Profiteroles 3 choux glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	9,10	Colonel 3 boules citron vert, vodka	9,20
Carachoux 3 choux glace caramel, sauce et éclats de caramel, crème fouettée	9,10	Route du rhum 2 boules rhum-raisin, 1 vanille, rhum	9,20
Cocochoux 3 choux glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, crème fouettée	9,10	Iceberg 3 boules menthe-chocolat, peppermint	9,20
		Piña Colada 2 boules ananas, 1 boule coco, noix de coco râpée, rhum	9,20

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, chèques vacances et tickets restaurant

Bar Brasserie

Restaurant

A partager... ou pas !!

Planche de charcuterie 2 pers 13,90

Jambon Serrano, rosette, magret fumé maison, coppa, terrine de campagne maison, chorizo

Planche de la mer 2 pers 14,90

Saumon fumé et saumon gravlax maison, crevettes, rillettes de thon, terrine de poisson maison

Huitres n°3 de la Guittière (l'huître Pie)

servies avec vinaigre d'échalote et son beurre demi-sel
par 6 : 10,60 - par 9 : 15,90 - par 12 : 21,20

Nos Entrées

Terrine de campagne maison, sauce gribiche	9,90
Foie gras de canard (2 tranches) compotée d'oignons, toasts briochés	19,00
Tartare de saumon billes de citron yuzu, vinaigre de riz	14,90
Saumon gravlax maison à la betterave pickles de légumes, crème ciboulette	14,90
Vol-au-vent de la mer crevettes, fondue de poireaux, crème de homard	14,90
Planche gourmande individuelle demi-tranche de foie gras, magret de canard et terrine de campagne maison, pickles de légumes	9,90

Nos Grandes Salades

Toutes nos vinaigrettes et sauce sont faites maison

Salade Exotique aux crevettes Crevettes marinées à la mangue et au jus de citron vert, tomates cerises, pickles d'échalote et de carottes, tranche de mangue et d'ananas, vinaigrette exotique	15,90
Salade Fraîcheur Salade, tomates cerises, saumon fumé maison, crevettes, concombre, pickles de légumes, vinaigrette au citron	15,90
Salade César Salade, poulet, œuf, tomates cerises, grana padano, croûtons, sauce César	15,90
Salade de chèvre chaud Toast de chèvre, pickles de légumes, tomates cerises, lardons, aïoli, noix, salade, vinaigrette balsamique	16,90
Salade Italienne Salade, vinaigrette balsamique, melon, jambon Serrano, billes de mozzarella, grana padano	17,90
Salade Périgourdine Toast de foie gras, magret de canard fumé maison, gésiers et lardons confits, aïoli, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, salade vinaigrette balsamique	17,90
Salade Terre et Mer Salade, toast de chèvre, foie gras et saumon gravlax maison, rosette, chorizo, jambon Serrano, magret de canard fumé et terrine de campagne maison, pickles de légumes, crevettes	25,90
Salade Végétarienne Salade, tomates cerises, falafels, concombres, pickles de légumes, vinaigrette framboise	14,90

Plaisir des papilles

Les Poissons

Toutes les sauces sont faites maison

Filet de bar cuisson à la vapeur méli-mélo de légumes, sauce beurre blanc	22,90
Tentacules de calamar poêlées, persillées, frites salade et pickles de légumes	19,50
Thon rouge mi-cuit (albacore) mariné à la créole, risotto crémeux au parmesan	21,90
Dos de cabillaud cuit à la vapeur, chips et crème de chorizo, écrasé de pommes de terre maison, ciboulette, sauce vierge	23,00
Queue de lotte rôtie sauce beurre blanc safranée, mousseline de patate douce, carottes caramélisées au miel	26,00
Fish and chips (merlu), frites, salade, sauce tartare	15,90
Tajine de la mer saumon, bar, crevettes marinées, semoule, légumes de saison, jus de cuisson	25,00
Choucroute de la mer saumon, bar, haddock (poisson fumé), crevettes, choux, sauce beurre blanc, pommes de terre, moules (selon saison)	26,00



Homard entier ou 1/2 homard rôti
au beurre blanc, riz poêlé à la fève de tonka

Prix selon cours

Nos Burgers

Servis avec frites et salade

Burger Transat 17,90 Buns briochés, steak haché frais, sauce burger maison, tomate, salade, oignons rouges, cornichons aigre-doux, cheddar	
Burger au chèvre 17,90 Buns briochés, steak haché frais, sauce burger à la ciboulette, tomates, salade, oignons rouges, tranche de fromage de chèvre, cornichons aigre-doux	
Burger italien 21,00 Buns briochés, steak haché frais, sauce burger maison, mozzarella panée, coppa, pickles de légumes, tomates, salade, oignons rouges	

Pour une meilleure qualité de service,
nous ne faisons pas de changement dans les burgers

Les Viandes

Poire de bœuf à la plancha frites et sauce au choix	18,90
Bavette d'Aloyau à l'échalote frites	19,90
Entrecôte (300g) à la plancha pommes de terre grenailles persillées, sauce au choix	27,90
Côte de bœuf (400 g) avec son os à moelle grillé, frites ou écrasé de pomme de terre ou légumes sautés	29,90
Souris d'agneau confite cuit en basse température, pomme de terre grenailles, mousseline de patates douces, jus corsé	25,00
Filet mignon de porc, sauce miel-moutarde et son riz poêlé à la fève de tonka	16,90
Filet de poulet mariné à la citronnelle, tagliatelles au basilic, sauce citronnée	16,90
Cuisse de canard confite maison gratin dauphinois, sauce foie gras	22,90
Supplément panier de frites ou salade verte	3,50
Sauce au choix : poivre, échalote, foie gras, volaillère, bleu	

Prix nets en euros

Menu Transat 32,90

Foie gras de canard maison compotée d'oignons et toasts briochés	
ou Assiette de 6 huitres n°3 de la Guittière (l'huître Pie)	
ou Saumon gravlax à la betterave, crème de ciboulette citronnée, pickles de légumes, salade verte	
...	
Filet de bar à la vapeur, sauce beurre blanc méli-mélo de légumes	
ou Poire de bœuf à la plancha, sauce au choix, frites	
ou Filet mignon de porc, sauce miel/moutarde et son riz poêlé à la fève de tonka	
...	
Moelleux au chocolat maison, 1 boule de glace vanille	
ou Tarte Tatin coulis de caramel 1 boule de glace crème fraîche	
ou 3 boules de glace au choix	

Menu Transat Gourmand 44,90

Salade Périgourdine Salade verte, toast de foie gras, magret fumé maison, gésiers et lardons confits, aïoli, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, sauce vinaigrette balsamique	
ou Assiette de 9 huitres n°3 de la Guittière ou Vol-au-vent de la mer crevettes, fondue de poireaux, crème de homard, salade verte	
...	
Poissons	
Queue de lotte rôtie sauce beurre blanc safranée, mousseline de patate douce, carottes caramélisées au miel	
ou Demi-homard rôti au beurre blanc, riz poêlé à la fève de tonka	
ou Tajine de la mer saumon, bar, crevettes marinées, semoule, légumes de saison, jus de cuisson	
ou Viandes	
Souris d'agneau confite cuit en basse température, pomme de terre grenailles, mousseline de patates douces, jus corsé	
ou Cuisse de canard confite maison gratin dauphinois, sauce foie gras	
ou Côte de bœuf (350 g) avec son os à moelle grillé, frites ou écrasé de pomme de terre	
...	
Dessert au choix sur la carte (hors coupes alcoolisées)	

Pour une meilleure qualité de service,
nous ne faisons pas de changement dans les menus