

## **Les Entrées de Charcuterie cuisinée**

### *Delicatessen Starters*

<b>L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)</b> <i>Our Famous Poultry Pie with Foie Gras (Pork free)</i>	<b>16€</b>
<b>La Couronne de Cochon parfumée aux herbes, compotée d'oignons caramélisés</b> <i>The Pork Pie flavored with herbs, onion jam</i>	<b>14€</b>
<b>Le Pâté en Croûte de Canard aux figes, marmelade au vin rouge</b> <i>Duck and Foie gras pie with figs, Marmelade cooked with red wine</i>	<b>16€</b>
<b>La Terrine Grand-mère façon « Papy Coulon », pickles de légumes</b> <i>Pork and poultry terrine with vegetable pickles</i>	<b>11€</b>
<b>La Terrine de campagne, pickles de légumes</b> <i>Pork terrine with vegetable pickles</i>	<b>11€</b>
<b>Le Mendiant de Foie gras de Canard</b> <i>Duck foie gras with dry fruits</i>	<b>17€</b>
<b>La Terrine « Tout Canard », condiment figes au vin rouge</b> <i>« 100% Duck terrine », fig cooked with red wine</i>	<b>16€</b>
<b>L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes</b> <i>The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons</i>	<b>26€</b>
<b>La Terrine d'Andouillette</b> <i>The "Andouillette style" Terrine</i>	<b>11€</b>
<b>La Rillettes de Canard</b> <i>The Duck Rillettes</i>	<b>11€</b>

**Tous nos prix sont TTC et le service est inclus**

## Les Entrées

### *Starters*

- Le Filet de Maquereau, l'Avocat grillé et le Sablé Parmesan** 13€  
*Mackerel filet with grilled Avocado and Parmesan cheese shortbread cookie*
- Le Saumon mariné aux graines de fenouil, Blinis et crème légère comme un Tzatziki** 15€  
*The marinated Salmon with fennel, garnished with blinis and light tzatziki cream*
- La Salade de Coco de Paimpol au jus de Crustacés, Gambas croustillantes et Pistou** 13€  
*Paimpol's Beans salad with crusty Gambas and Pesto*

## Le Poisson et le plat Végétarien

### *Fish and Vegetarian Main dish*

- Le Dos de Cabillaud voilé au Lard de Colonnata, garniture Barigoule** 28€  
*Browned Codfish with Colonnata bacon, Vegetables in Barigoule style*
- Le Boudin Blanc de Homard, Fenouil braisé et Fondue de Tomate** 31€  
*Lobster white Pudding, with braised Fennel and melted Tomato*
- Le Risotto « Tout Cèpe », jus réduit** 27€  
*"Full Cep" Risotto*

**Tous nos prix sont TTC et le service est inclus**

## **La Viande**

### *Meat Dishes*

**Le Quasi de Veau doré, Légumes de saison cuisinés au jus** 29€  
*Browned Veal rump, with tiny vegetables*

**La Joue de Bœuf braisée, céréales cuisinées et crème de Coriandre** 27€  
*Braised Beef Cheek with cooked cereales, Coriander cream*

**La Tourte de Volaille au Vin Jaune, Chou vert et Foie gras – Pour personnes** 58€  
*Chicken, Green Cabbage and Foie gras Warm Pie cooked with Yellow Wine - For 2 persons*

## **Les Desserts et les Fromages**

### *Desserts and Cheese*

**Le Baba au rhum, crème vanillée à peine fouettée** 9€  
*The Rum Baba with vanilla cream*

**Le Dessert Chocolat et Noix de Coco** 11€  
*The Chocolate and Coconut Dessert*

**La Poire Williams et le Miel** 11€  
*Williams Pear and Honey Dessert*

**Les Figs rôties et la Glace au Yahourt** 13€  
*Roasted Figs with Yogurt Ice cream*

**L'assiette de Fromages affinés** 12€

**Tous nos prix sont TTC et le service est inclus**