



Restaurant le petit mouze

Menu à 34.50 € Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu à 29.80 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

Nos Entrées

Mi-cuit de foie gras de canard entier au Jurançon Supp 3.50 €

(Navettes grillées et chutne de mangue.)

Feuilleté d'œuf poché

(Asperge et lard fumé au beurre blanc)

Maki de ris de veau à la bourguignonne

(Petits légumes et oignons frits, copeau de foie)

Assiette de la mer

Supp 3.50 €

(2 huîtres, 2 langoustines, bulots, bigorneaux et crevettes roses)

Entrée du moment

Nos Plats

Feuilleté de saint jacques et crevettes roses Supp 3.50€

(Petits légumes à la crème de morille)

Choucroute de la mer

(Trio de poissons, moules et crevettes roses)

Brochette d'onglet de veau et gambas

(Crème de tomate au basilic, piperade, pomme de terre grenaille)

Filet de bœuf à la crème de foie gras, flambé au poivre Supp 3.50€

(Fondue d'oignons et pomme de terre grenaille à l'ail)

Poisson du moment

Fromage

Bavarois de chèvre frais au basilic

(Chutney de myrtille, mesclun, crumble de noix.)

Nos Desserts

Tiramisu fraise et crème de citron

(Crème de citron, coulis de fraise, brisure de Roudor St Michel.)

Café gourmand

Profiterole façon mon chéri

(Glace vanille, cerises amarena, chocolat noir et blanc)

Délice des îles

(Coulis de fruits exotiques, ananas, brisure de meringue, glace yaourt)

Nos Coupes glacées

Ophélie : glace vanille, cerises amarena à la liqueur de cerise, crème sucrée

Normandie : sorbet pomme verte, calvados

Aiglon des mers : glace menthe chocolat, Get 27

Petit Mousse : glace vanille, caramel laitier, crème sucrée

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème sucrée

Colonel : sorbet citron, vodka



Restaurant le petit mouze

A LA CARTE

Nos Entrées

Mi-cuit de foie gras de canard entier au Jurançon (Navettes grillées et chutney de mangue.)	15.80 €
Feuilleté d'œuf poché (Asperge et lard fumé au beurre blanc)	11.60 €
Maki de ris de veau à la bourguignonne (Petits légumes et oignons frits, copeau de foie)	12.80 €
Assiette de la mer (2 huîtres, 2 langoustines, bulots, bigorneaux et crevettes roses)	15.40 €
Entrée du moment	11.80 €

Nos Plats

Feuilleté de saint jacques et crevettes roses (Petits légumes à la crème de morille)	24.80 €
Choucroute de la mer (Trio de poissons, moules et crevettes roses)	22.80 €
Brochette d'onglet de veau et gambas (Crème de tomate au basilic, piperade, pomme de terre grenaille)	19.80 €
Filet de bœuf à la crème de foie gras, flambé au poivre (Fondue d'oignons et pomme de terre grenaille à l'ail)	24.80 €
Poisson du moment	20.80 €

Fromage

Bavarois de chèvre frais au basilic (chutney de myrtille, mesclun, crumble de noix.)	8.80 €
--	---------------

Nos Desserts

Tiramisu fraise et crème de citron (Crème de citron, coulis de fraise, brisure de Roudor St Michel.)	8.80 €
Café gourmand	
Profiterole façon mon chéri (Glace vanille, cerises amarena, chocolat noir et blanc)	
Délice des îles (Coulis de fruits exotiques, ananas, brisure de meringue, glace yaourt)	

Nos Coupes glacées

Ophélie : glace vanille, cerises amarena à la liqueur de cerise, crème sucrée	8.80 €
Normandie : sorbet pomme verte, calvados	
Aiglon des mers : glace menthe chocolat, Get 27	
Petit Mousse : glace vanille, caramel laitier, crème sucrée	
Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème sucrée	
Colonel : sorbet citron, vodka	