



Le 19

# Le Snack

Carte du Chef Benjamin Le Coat

12h à 14h

## Entrées

Les huîtres, à l'unité	1,50 €
Tartare de bœuf assaisonné	10,00 €
Tartare de poisson	11,00 €
Tomate ancienne, siphon mozzarella fumé	8,00 €

## Salades

Salade de saumon fumé	17,00 €
Salade de volaille façon Thaï	17,00 €
Salade de tomate ancienne, siphon mozzarella fumé	15,00 €

## Plats

Tartare de bœuf, frites	17,00 €
Tartare de poisson, frites	18,00 €
Burger du jour, frites	17,00 €
Croque jambon, salade	11,00 €
Croque saumon, salade	11,00 €
Fish & chips	17,00 €
Plat du jour	16,00 €
Pâtes du moment	15,50 €
Assiette de frites	5,00 €

## Fromages

Assiette de fromages	8,00 €
----------------------	--------

## Desserts

Dessert du jour	7,00 €
Profiterole sauce chocolat	8,00 €
Cookie chaud glace vanille	7,00 €
Coupe de fraises Chantilly	6,00 €

Glaces: 1 boule 3,00 € - 2 boules 5,00 € - 3 boules 7,00 €

Bon appétit!





**Le 19**

# Restaurant

Carte du soir, par Chef Benjamin Le Coat

19h00 à 20h30

## Entrées

Les huîtres, à l'unité	1,50 €
Bulots en persillade, mousseline de pomme de terre, jus de viande	13,00 €
Asperges blanches à la flamme, mayonnaise chaude infusée au basilic, crumble d'olive	14,00 €
Saumon fumé par nos soins, crème raifort, blinis	15,00 €

## Plats

Pêche du jour, émulsion lait ribot, brocoletti et harenga	22,00 €
Poulpe grillé, sucrose à la flamme, vierge courgette, sauce tomate piquillos	25,00 €
Quasi de veau légèrement fumé, purée de pomme de terre, jus de viande au beurre de ciboulette	27,00 €

## Fromages

Assiette de fromages	9,00 €
----------------------	--------

## Desserts

Meringue et texture d'agrumes, sorbet basilic	10,00 €
Comptée de fruits rouges, lait ribot et glace yaourt	10,00 €
Barre chocolatée, caramel, cacahuète	13,00 €

## Menu du Marché "à l'Ardoise" & Demi-pension

### Menu à 27 €

Entrée + Plat + Dessert

### Formule à 22€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### Formule enfants (-12 ans) 16€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

\* En quantités adaptées

### Petit Creux

Entrée seule 8,00 €

Plat seul 16,00 €

Dessert seul 7,00 €

*Bon appétit!*





Le 19

# Restaurant

Carte du soir, par Chef Benjamin Le Coat

19h00 à 20h30

## Entrées

Les huîtres, à l'unité (5 huîtres)	-- €
Bulots en persillade, mousseline de pomme de terre, jus de viande	+ 5,00 €
Asperges blanches à la flamme, mayonnaise chaude infusée au basilic, crumble d'olive	+ 6,00 €
Saumon fumé par nos soins, crème raifort, blinis	+ 7,00 €

## Demi-pension - Suppléments

## Plats

Pêche du jour, émulsion lait ribot, brocoletti et harenga	+ 6,00 €
Poulpe grillé, sucrose à la flamme, vierge courgette, sauce tomate piquillos	+ 9,00 €
Quasi de veau légèrement fumé, purée de pomme de terre, jus de viande au beurre de ciboulette	+ 11,00 €

## Fromages

Assiette de fromages	+ 9,00 €
----------------------	----------

## Desserts

Meringue et texture d'agrumes, sorbet basilic	+ 3,00 €
Comptée de fruits rouges, lait ribot et glace yaourt	+ 3,00 €
Barre chocolatée, caramel, cacahuète	+ 6,00 €

Bon appétit!

