

## PLANCHE APÉRITIVE

1 personne : 6€  
2 personnes : 11€  
4 personnes : 20€

## POUR DÉMARRER

### FOIE GRAS POÊLÉ • 13€

Foie gras poêlé, pain d'épices maison & coings confits

### 6 HUÎTRES DE LA BAIE • 10€

### TARTARE DE ST JACQUES • 12€

Tartare de noix de St Jacques, grenades, basilic, citron vert & huile d'olive

### MILLEFEUILLE CHAMPÊTRE • 11€

Feuilles de brick, fondue de poireaux, champignons sauvages & crème d'ail

## VÉGÉTARIEN

### CURRY DE LÉGUMES • 15€

Curry de légumes & lait de coco

## VIANDES

### QUASI DE VEAU • 18€

Quasi de veau, sauce aux champignons, purée de panais & risotto de Fregola sarda

### BURGER DU GRAND LARGE • 15€

Pulled pork, oignons rouges, salade, sauce barbecue du Chef & frites maison

### MAGRET DE CANARD A LA POIRE • 17€

Magret de canard sauce aux poires, poires rôties & écrasée de pomme de terre à la graisse de canard

## POISSONS

### CURRY DE POISSON • 18€

Curry de poisson, légumes & lait de coco

### POISSON DU GRAND LARGE • 17€

Poisson du Chef, sauce au beurre blanc, légumes & purée du moment

### RISOTTO DE ST JACQUES • 21€

Risotto de fregola sarda aux poireaux & noix de St Jacques

## FROMAGES

### FROMAGES AFFINÉS • 8€

Assortiment de 4 fromages

## DESSERTS

### DÔME AU CHOCOLAT • 9€

Insert praliné, croustillant chocolat & mousse chocolat Barry

### DOUCEUR DE MIEL • 8€

Biscuit madeleine au miel, mousse au miel de châtaignier & marmelade au citron

### PAVLOVA D'HIVER • 8€

Dôme meringué, marmelade de clémentines, glace aux marrons & clémentines fraîches

### CAFÉ/THÉ GOURMAND • 9€

Assortiment de 4 douceurs & café ou thé

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS ET CUISINÉS SUR PLACE, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.  
NOTRE CHEF SOCRATE JAUNAUT ET SON ÉQUIPE ONT À COEUR  
DE TRAVAILLER DES PRODUITS DE SAISON ET DE PRODUCTION LOCALE.



HÔTEL  
RESTAURANT • BAR

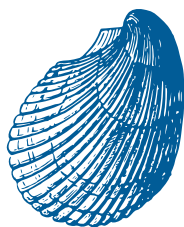
## MENU DU GRAND LARGE • 28 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Tartare de St Jacques, grenades, basilic & citron vert  
*OU*  
Millefeuille champêtre, champignons & poireaux

Quasi de veau aux champignons  
*OU*  
Poisson du Grand Large  
*OU*  
Curry de légumes

Assortiment de 3 fromages  
*OU*  
Douceur de miel  
*OU*  
Pavlova d'hiver



## BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS 4CL

CAFÉ MENEZ BRE  
EXPRESSO • 1.80 €  
CAFÉ ALLONGÉ • 2 €  
CAFÉ CRÈME • 2.20 €

CAPPUCCINO • 3.50 €  
THÉ DAMMANN • 3 €  
TISANE DAMMANN • 3 €  
CHOCOLAT CHAUD • 3.50 €

GET 27 • 5 €  
COGNAC • 7 €  
VIEUX RHUM • 7 €  
BAILEYS • 6 €

PRIX TVA & SERVICE INCLUS



HÔTEL  
RESTAURANT • BAR

**MENU DU MARCHÉ**  
**ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 20 €**  
**ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT • 17 €**

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI  
(SAUF JOURS FÉRIÉS & PONTS)  
SELON LES SUGGESTIONS DU JOUR



**MENU ENFANT • 12 €**  
**PLAT, DESSERT & BOISSON**

EAU, JUS DE FRUIT OU SODA  
•  
POISSON DU MOMENT OU STEACK HACHÉ  
•  
FRITES MAISON OU ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE & LÉGUMES  
•  
COUPE DE GLACE *L'AIR MARIN* 2 PARFUMS AU CHOIX  
OU  
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE *L'AIR MARIN*

PRIX TVA & SERVICE INCLUS