

# **MENU 30,50 €**

**Apéritif + Entrée + Plat +  
Dessert + Boisson + Café**

## **L'Apéritif au choix**

Un kir (12 cl) ou Ricard (2 cl) ou Whisky (4 cl)  
Cocktail Chantegrill, Surprise ou Exotique (20 cl)  
Pina Colada (20 cl) ou Porto (5 cl)

## **L'Entrée au choix**

Buffet fraîcheur à volonté  
Entrée du jour à l'ardoise  
Gratiné de gambas et moules sauce homardine  
Salade périgourdine à l'huile de noix  
Chèvre chaud servi avec ou sans poitrine fumée  
Salade cauchoise

## **Le Plat au choix**

Plat du jour à l'ardoise  
Filet mignon de porc au cidre  
Saumonnette à la crème  
Doublé de carpaccios de bœuf au choix  
Rösti Burger normand ou Pacific Rösti Burger  
Assiette mixed grill  
Onglet de bœuf grillé (180 g)  
Pavé de saumon grillé sauce béarnaise  
Moules à la normande  
Magret de canard au miel et citron vert  
Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence

## **Le Dessert au choix**

Assiette de fromages, et sa salade aux noix  
Buffet des douceurs à volonté  
Nougat glacé au coulis de fruits rouges  
Coupe América  
Coupe glacée du Mois  
Crème brûlée à la gousse de vanille de bourbon  
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace caramel au beurre salé  
Moelleux au chocolat au cœur fondant  
3 Boules de glace ou sorbet au choix  
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly  
Chocolat ou Café liégeois  
Gâteau d'anniversaire

## **La Boisson au choix**

VINS : 1 bouteille pour 4 personnes de :  
1ères CÔTES DE BLAYE AOC « Château Les Graves David » ou  
COTES DE PROVENCE ROSE AOC « Château Saint-Esprit » ou  
MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC  
«Marie-Louise »

## **Le café, le thé ou l'infusion au choix**

Tarif réservé aux groupes de 8 personnes minimum.  
Offre non cumulable avec toute autre promotion (remise hôtel, carte de fidélité...)  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

