

## POUR COMMENCER

<b>Huîtres de la «cabane de Ludo» *</b>	
par 6	12€
par 12	24€
<b>Bulots *</b>	12€
<b>Grosses crevettes par 6 à 8 *</b>	12€
<b>Padrones, fleur de sel</b>	8€
<b>Fritures du jour, mayo guitounesque *</b>	12€
<b>Jamón Bellota, pain frotté à la tomate</b>	21€
<b>Daurade marinée, légumes croquants *</b>	15€
<b>Saumon fumé, crème à l'aneth et toast *</b>	14€
<b>Salade de haricots verts</b>	9€
<b>Autour de la tomate</b>	12€

## LA MER

<b>Soupe de poisson, aïoli et croutons *</b>	15€
<b>Maigre au sautoir, Coco de Paimpol, chorizo et Soubressade *</b>	24€
<b>Sole meunière, écrasé de pomme de terre *</b>	<i>Prix selon arrivage</i>
<b>Pêche du bassin, avec une garniture au choix *</b>	<i>Prix selon arrivage</i>
<b>Homard, linguines et cappuccino de bisque *</b>	35€

## LA TERRE

<b>Risotto arborio, légumes du marché *</b>	18€
<b>Agneau cuit en cocotte &amp; truffes d'été, façon Rossini, caviar d'aubergines</b>	30€
<b>Poulet rôti, frites fraîches</b>	22€
<b>Côte de veau rôtie, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille</b>	32€
<b>Entrecôte à l'anchoïade "Olivier Metzger", frites fraîches *</b>	34€

*Garnitures (supp. 4€) : Légumes du marché, écrasé de pommes de terre, frites, haricots verts*

## LE FROMAGE

<b>Fromage du jour de la "Fille du Fromager" *</b>	12€
--	-----

## LES GOURMANDISES DE JÉRÉMIE

<b>Vacherin *</b>	10€
<b>Riz au lait, ananas caramélisés *</b>	8€
<b>Du rhum avec un Baba *</b>	10€
<b>Tarte au citron meringuée *</b>	10€
<b>Délice praliné, glace citron vert *</b>	10€
<b>Glaces * et sorbets</b>	8€
<i>Vanille, chocolat, fraise, yaourt bulgare, framboise, citron vert</i>	
<b>Moelleux au chocolat, glace vanille *</b>	9€

\* La liste des allergènes est disponible à l'accueil. Origine des viandes France - Argentine. Tous nos plats sont «faits maison». «L'Établissement n'accepte plus les chèques»