#### **FORMULE DU MIDI : VOIR ARDOISE**

(servie uniquement le midi du Mardi au Vendredi et hors jours fériés)

LEC DI ANCLIEC A DADTACED CULDACI		
<u>LES PLANCHES A PARTAGER OU PAS !</u>	POUR 2	POUR 4
Chiffonnade de Jambon Ibérique affiné 30 mois et ses condiments	15,00€	30,00€
L'Alfred	15,00€	30,00€
Lonzu, Coppa, Figatelli, Pancetta, foie gras mi-cuit		
La Barnab's	15,00€	30,00€
Crevettes croustillantes, cromesquis de légumes, cromesquis risotto, verrine tartare cabillaud, Burrata truffée et pickles		

# **LES ENTRÉES**

Oeuf cocotte foie gras	10,00€
Oeuf cocotte, champignons des bois	9,00€
Tartare de cabillaud revisité et son blini	9,00€
Belle assiette de saumon fumé, blini et ses condiments	14,00€
Ravioles truffées, crème de Parmesan	9,00€
Escargots belle grosseur	x6:9,00 € / x12:16,00 €
Foie gras mi-cuit et son chutney de saison	14,00€
Cromesquis de pieds de cochon et son ketchup relevé	9,00€
Velouté de potimarron et sa Burrata truffée	10,00€

### **LES BELLES SALADES REPAS**

Le Périgord en salade	18,00€
Jeunes pousses, foie gras maison, manchons de canard, magret fumé, gésiers, tomates et noix du Périgord	
L'Alfred	18,00€
Salade frisée peuf noché lardons nommes arenaille vinaiarette de framhoises	

### **LES PLATS**

Ris de veau, sauce champignons cremes et ses girolles, ecrase de pommes de terre	22,00 ŧ
Ris de veau « Rossini », sauce champignons crémés et ses girolles, écrasé de pommes de terre	26,00€
Filet de bœuf 180g, frites, salade, sauce poivre / béarnaise / bleu d'Auvergne	15,00€
Filet de bœuf 180g « Rossini », frites, salade, sauce poivre / béarnaise / bleu d'Auvergne	19,00€
Belle entrecôte 350g, frites, salade, sauce poivre / béarnaise / bleu d'Auvergne	22,00€
Côte de veau, gratin Dauphinois, sauce champignons crémés et ses girolles	26,00€
Risotto champignons des bois	15,00€
Encornets, risotto et émulsion de chorizo	22,00€
Camembert rôti et sa charcuterie Corse	16,00€
La belle andouillette x5A, graines de moutarde à l'ancienne, purée	21,00 €
Levée de Saint-Pierre, légumes de saison, beurre blanc	18,00€
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	16,00€



### **NOS PLATEAUX**

#### L'Assiette de la Mer 24.00 €

6 Huîtres Normandes N°2, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, 7 Bulots, Bigorneaux

#### Le Tout Cuit 30,00 €

1 Pince de crabe, 3 Crevettes roses, 2 Langoustines 10/15, Crevettes grises, 7 Bulots, Bigorneaux

#### L'Ecailler 40.00 €

½ Tourteau, 6 Huîtres Normandes N°2 ou Fines de claire N°3, 7 Bulots, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux

#### **L'Alfred** 40,00 €

4 Huîtres Fines de Claire N°3, 4 Huîtres Normandes N°2, 2 Praires, 2 Moules d'Espagne, 2 Palourdes, 3 Crevettes roses, 2 Langoustines 10/15, Crevettes grises, 7 Bulots, Bigorneaux

#### **Le Royal** 56,00 €

3 Huîtres Spéciale N°3, 3 Gillardeau N°3, 2 Praires, 2 Moules d'Espagne, 2 Palourdes, 3 Crevettes roses, 2 Langoustines 10/15, Crevettes grises, 7 Bulots, Bigorneaux, ½ Homard

## **NOS HUÎTRES**

	<u>LES 6</u>	LA DOUZAINE
Gillardeau N°3	18,00€	36,00€
Spéciales N°3	12,00€	24,00€
Fines Claires N°3	9,50€	19,00€
Normandes N°2	9,50 €	19,00€

### **NOS FRUITS DE MER**

Fri	ture de petits poissons (selon arrivage)	10,00€
Cr	evettes grises (portion) 0,150g	8,00€
Big	gorneaux (portion) 0,250g (Super Jumbo)	9,00€
6 0	Crevettes roses	9,00€
12	Bulots mayonnaise (cuits dans un bouillon maison)	8,00€
5 p	ièces de Langoustines cuites 10/15	19,00€
1/2	Tourteau mayonnaise	12,00€
Со	uteaux persillade	14,00€

Plateau de fruits de mer à emporter (sur réservation 24h avant) 07 72 13 48 01

Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'en faire part à nos équipes.

Tarifs TTC, 15% Service Compris.