

# Notre Carte

## *Mix Tapas pour une personne*

-Quésadillas, Jambon du Roc, Cube de saumon (6 pièces) 7.50€

## *Mix Tapas pour deux personnes*

-Quésadillas, Jambon du Roc, Cube de saumon (12 pièces) 12.00€

## *Nos Entrées*

- Dôme océan façon nordique et son toast de pain mie (crevette et saumon, oignons rouge, aneth et œufs de truite) 7.50€

-Quésadillas au Chorizo, Cheddar et Fromage frais 6.50€

-Beignets de crevettes ail et persil, Sauce Aigre douce à la Menthe 6.50€

-Assiette de Jambon du Roc, parmesan et ses toasts grillés 6.80€

-Carpaccio de Saumon fumé Gravlax et sa sauce suédoise 11.50€

-Foie Gras mi-cuit aux Coteaux du Layon façon Méli-mélo, pain d'épices, fruits frais et confiture d'oignon 11.50€

(Supplément verre de moelleux 4.00€)

## *Nos Plats*

-Plat du jour (Du Lundi au Vendredi midi) 9.80€

## *Vianâdes*

- Burg'Air du Chef, steak haché Black Angus 200 gr, frites, coleslaw, salade verte 13.50€

-Bavette d'Aloyau, frites, salade et sa sauce au fond de veau et oignons confits 13.80€

-Filet de Canette farcie, sauce forestière et sa garniture du moment 13.80€

## *Poissons*

-Brochette de grosse crevette, Risonis, tuile de Chorizo et sa sauce tomate Basilic 13.80€

- Ile de saumon, dégustation de nos Saumons Fumés maison et ses accompagnements 17.00€

- Pavé de Saumon fumé à chaud à la Graine de moutarde, légumes du moment et sa sauce citron 17.50€

## *Nos Salades*

-Salade l'Envol, saumon fumé maison, œufs durs, tomate, croûtons et sa sauce suédoise 14.50€

-Salade Caesar, poulet pané maison, lard grillé, croûtons, tomate, parmesan et sauce Caesar 12.80€

*Sélection de fromages au plateau* 7.50€

## *Nos Desserts*

-Panna Cotta au Limoncello et son coulis de fruit exotique 6.50€

-Crème Brûlée à la Vanille Bourbon « L'Original » 6.50€

-Moelleux au Chocolat mi-cuit à la pistache et sa crème de framboise 6.90€

-Carpaccio d'ananas mariné au poivre et agrume, sorbet citron de Sicile 6.90€

-Café Gourmand ou Thé Gourmand 7.50€

## *Nos Glaces*

-Dame Blanche (Glace Vanille, sauce chocolat et Chantilly) 6.50€

-Chocolat Liégeois (Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly) 6.50€

-Coupe de glace (Parfum au choix) 6.00€



## NOS MENUS

### *Formule Du Jour (Du Lundi au Vendredi)*

Plat du Jour + Dessert 14.90€  
(Crème Brûlée / Moelleux au Chocolat / Pana Cotta)

### *Menu L'Envol (Entrée/Plat/Dessert) 24.90€*

#### *Entrée*

- Quésadillas au Chorizo, Cheddar et fromage frais
- Beignets de crevettes ail et persil, sauce aigre douce à la Menthe
- Assiette de jambon du Roc, parmesan, toasts grillés et son beurre

#### *Plat*

- Bavette d'Aloyau, frites, salade et sa sauce au fonds de veau et oignons confits
- Filet de Canette farcie, garniture du moment et sa sauce forestière
- Brochette de grosse crevette, Risonis, tuile de Chorizo et sa sauce tomate Basilic

#### *Dessert*

- Panna Cotta au Limoncello et son coulis de fruit exotique
- Crème brûlée à la vanille Bourbon « L'Original »
- Moelleux au chocolat mi-cuit à la pistache et sa crème de framboise



### *Menu autour du Saumon 27.00€*

#### *Entrée*

Carpaccio de saumon gravlax, salade et sa sauce suédoise

#### *Plat*

Pavé de saumon fumé à chaud à la graine de moutarde et ses légumes du moment, sauce citron émulsionnée

### *MENU des P'tits Aviateurs 9.50€*

#### *Plat*

-Nuggets de poulet maison OU steak haché, frites

#### *Dessert*

-Mini moelleux au chocolat OU deux boules de glace

#### *Boisson*

-Jus de fruits, limonade ou Sirop à l'eau