

Pour le Dîner, pendant les vacances estivales, nous maintenons les Plats (poissons, viandes, burgers et tartares) et un buffet salé et sucré à partir de 21€

Entrées

Carpaccio de Bœuf, sorbet poivron rouge	9.90 €
Saumon gravlax mariné à la betterave sur toast de pain nordique, chantilly à l'aneth <i>(Suggestion de dégustation au verre : Rosé de Loire « réserve des vigneron » 3.90 €)</i>	12 €
Tatin de melon sucré-salé, sorbet Porto 10 ans d'âges <i>(Suggestion de dégustation au verre : Vouvrays blanc sec 5.90 €)</i>	12.50 €
Foie gras de canard « maison » et son chutney <i>(Suggestion de dégustation au verre : Pacherenc moelleux du Vic-Bilh 6.90 €)</i>	15 €

Salades

	Petite	Grande
César Filet de poulet, croutons, tomates confites, parmesan, mesclun et sauce César	9.50 €	13.50 €
Chèvre chaud Chèvre du Poitou, tomate, croutons, pignons de pin, lardons, mesclun	9.50 €	13.50 €
Gourmande Magret fumé, terrine de foie gras, rillons chauds, pignons torréfiés, croûtons, tomates cerise, mesclun et vinaigrette framboise – cassis	11.90 €	15.90 €

Poissons

Brochette de grosses crevettes à la plancha, riz niçois <i>(Suggestion de dégustation au verre : Pouilly fumé Nicolas Emereau 8.90 €)</i>	18 €
Steak d'Espadon snacké, beurre tomaté, légumes de saison <i>(Suggestion de dégustation au verre : Vouvrays sec domaine Aubert, AOC 5.90 €)</i>	16 €

Viandes

Selle d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit à la sauge, caviar d'aubergine et artichauts boutons <i>(Suggestion de dégustation au verre : Château Haut-Terrier Blaye côte de Bordeaux AOC 6,20€)</i>	19.90 €
Entrecôte de Bœuf, beurre maître d'hôtel, poêlée de pommes de terre grenailles <i>(Suggestion de dégustation au verre : Côtes du Rhône rouge Guigal 5.90€)</i>	19 €

Les Tartares

servis avec frites(*) et salade verte

Le Classique (non préparé)	16 €
Le Rossini (poêlé « aller-retour » avec escalope de foie gras poêlée)	19 €

Les Burgers Plaza

servis avec frites(*) et salade verte

(Suggestion de dégustation au verre : Haut-Poitou Cabernet franc vieilles vignes cuvée prestige 5.20€)

Le Classique Bœuf (pain burger, viande de bœuf haché, emmental, tomates, oignons)	14.90 €
Le French Chicken (pain céréales, poulet, compotée de poivrons-oignons-tomates, cheddar)	16 €

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et crus sauf (*)

Pour les personnes ayant des contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous demander la carte avec la liste des ALLERGENES

Tous nos prix sont nets (dont TVA : 10%)

Offre susceptible de modifications / viande Bovine d'origine Française

Fromage Gourmand

Assortiment de notre Maître Affineur, bouchée sucrée et son mesclun 6.50 €
(Suggestion de dégustation au verre : Haut-Poitou Cabernet franc vieilles vignes cuvée prestige 5.20€)

Desserts

« Le Parfait » au citron 8.50 €
Millefeuille chocolat et fruits rouges revisité 8.50 €
Panacotta noix de coco cœur banane, croquant chocolat 7 €
Café Gourmand 7.50 €
Coupe de glace(*) 3 parfums, chantilly et coulis 8 €

Menu enfants 10.50 €

(servi jusqu'à 14 ans, boisson incluse : jus de fruits ou sodas)
Steak haché frites(*) **ou** Pâtes Napolitaine **et** Glace(*) 2 boules

Menu Gourmand 32€

Foie gras de canard cuit « maison » et son chutney

OU

Saumon gravlax mariné à la betterave sur toast de pain nordique, chantilly à l'aneth

Brochette de grosses crevettes à la plancha, riz niçois

OU

Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit à la sauge,
caviar d'aubergines et artichauds boutons,

Panacotta noix de coco cœur banane, croquant chocolat

Menu de saison 27€

Carpaccio de Bœuf, sorbet poivron rouge

Steak d'Espadon snacké, beurre tomaté, légumes de saison

« Le Parfait » au citron