

Entrées

Velouté de châtaignes | Marrons concassés, huile de truffe. 14

Vol-au-vent de la mer | Saint-Jacques, crevettes, champignons et poireaux. 16

Saumon fumé écossais bio | Sauce à l'aneth et blinis maison. 16/24

Trio de lentilles | Chorizo et son oeuf bio poché. 16

Tartelette aux giroles et mascarpone | Salade de mesclun. 16 🍴

Plats

Caesar's catwalk | Poulet, romaine, poitrine fumée, parmesan, haricots verts. 18 🍴

Salade Océane | Saumon fumé écossais bio, crevettes, avocat et agrumes. 22 🍴

Steak tartare à notre façon | Moutarde, crème d'herbes, échalotes, quinoa soufflé et jaune d'œuf. 24

Entrecôte Normande | 250 gr, jus de viande à l'os à moelle, gremolata. 33

Cheeseburger | Steak Black Angus 150grs, cheddar fumé, salade, tomate, sauce burger. 26

Suprême de volaille fermière | Jus et citron grillé. 24

Pavé de saumon grillé | Sauce à l'oseille. 26

Filet de bar | Fondue de poireaux et sauce citron. 24

Pavé de turbot meunière | Câpres et croûtons. 38

Georgio's Risotto | Tomates séchées, chèvre frais. 24 🍴

Linguines aux morilles. 24 🍴

Plat du jour. 24

Accompagnements

Pommes frites

Purée maison.

Légumes de saison croquants.

Linguines.

Riz pilaf.

Menu du Déjeuner 27

Lundi au vendredi – 12h à 14h30.

Plat du jour ou plat avec icône 🍴

Boisson | Eau, soft, verre de vin du moment ou bière.

Café ou thé gourmand.

Menu Maison Ô 46

Lundi au vendredi.

Entrée, plat, dessert.

(hors entrecôte et turbot)