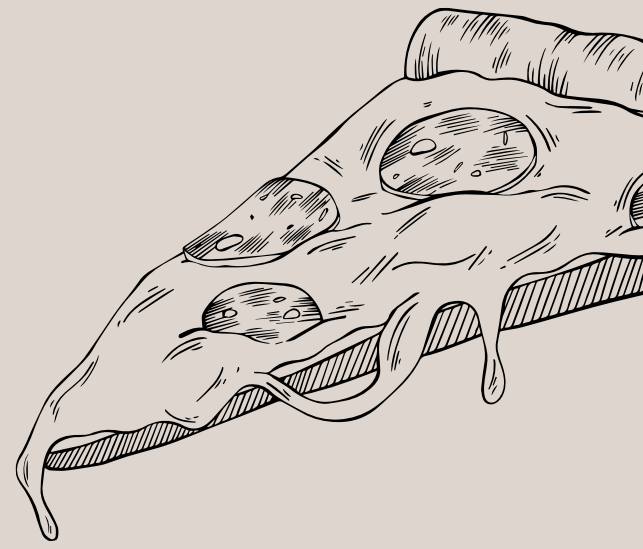


MENU

PLATEAUX REPAS



ENTREES

8€

- Cassolette St Jacques Scallops
- Quiche lorraine Lorraine quiche

- Tarte aux fromages Cheese tart
- Tarte aux poireaux Leek pie 
- Clafoutis tomates et fromage de chèvre tomatoes and goat cheese clafoutis 



PLATS

12€

- Bo bun, salade vietnamienne Bo bun, vietnamese salad
- Bœuf mariné, nouilles asiatiques Asian style marinated beef
- Blésotto de légumes verts wheat risotto with greens 
- Cabillaud sauce vierge, riz Cod fish with vierge dressing
- Canard confit, sauce poivre, saladaises
- Couscous Couscous Duck confit with pepper sauce
- Crevette sauce piquante, riz Shrimp in hot sauce

- Lasagne bolognaise Bolognese lasagna
- Hachis parmentier Shepherd's pie
- Pâtes bolognaise Bolognese pasta
- Pâtes carbonara Carbonara pasta 
- Ravioli ricotta épinard et sauce tomates Spinach and ricotta cheese ravioli pasta with tomato sauce
- Pizza Margherita
- Pizza Régina



DESSERTS

6€

4€

- Crumble pomme / fruits rouges / mangue passion / poire chocolat Apple / red fruit / mango passion fruit / chocolate pear crumble
- Häagen Dazs Macadamia Häagen Dazs Macadamia
- Moelleux au chocolat Chocolate fondant
- Tartelette citron Lemon tartlet

- Yaourt fruit Fruit yoghurt
- Tarte normande Normandy tart
- Salade de fruits Fruit salad
- Fromage Cheese

Tous nos produits sont des produits surgelés PICARD. Service de 10h30 à 22H Sauf dimanche jusque 21H
All products are frozen foods from PICARD. Served from 10.30 a.m to 10 p.m, except Sundays until 9 p.m



Le Birdy Bar

Bières

Bière pression 4€
Bud 33cl

Bières bouteilles régionales 5€
La beun'aise blonde 33cl
La beun'aise blanche 33cl
La beun'aise ambrée 33cl

Vins

Demi-Bouteille: 37,5cl 10€

Vin blanc (entre deux mers,
famille Doublet, AOP, France)

Vin rosé (côtes de Provence,
Maurin des Maures, France)

Vin rouge (grand barrail larose,
Saint-Emilion, France)

Au verre: 12cl

Vin blanc Préjugés
(Chardonnay, France) 5,70€

Vin rosé Berne (France, igp) 5,70€

Vin rouge L'idiot
(Merlot, France, bio) 6,70€

Champagne

Gonet sulcova Bouteille 75cl 50€

Softs 4€

Coca cola, coca zéro 33cl

Fuze tea pêche 25cl

Schweppes agrumes 25cl

Jus d'orange 20cl

Jus de pomme 20cl

Jus d'abricot 20cl

Perrier 33cl

Badoit 1l

Evian 1l

Pour accompagner

Terrine 100% autruche locale
90gr 8€

Planche de charcuterie
ibérique 12€

Camembert rôti 150gr 6€

Saucisse sèche artisanale 5€

