



Le 19

Restaurant

Carte du Chef Benjamin Le Coat

Carte

Les huîtres, à l'unité	1,50 €
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	17,00 €
Croque jambon, salade	11,00 €
Croque saumon, salade	11,00 €
Burger du moment, frites	17,00 €
Pâtes du moment	15,50 €
Pièce du Boucher (200gr.), frites, salade	27,00 €
Assiette de frites	5,00 €
Assiette de fromages	9,00 €
Cookie chaud noix de pécan noisette, praliné de pécan	7,00 €

Menu du Marché "à l'Ardoise" & Demi-pension du 18 au 24 octobre

Menu 27 €

Entrée
Plat
Dessert

Formule 22€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

"Petit Creux"

Entrée seule 8,00 €
Plat seul 16,00 €
Dessert seul 7,00 €

-12 ans, Formule 16€

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
En quantités adaptées

Entrées

Velouté de courge, praliné graine de courge

Oeuf mimosa

Bulots façon escargot, purée de pomme de terre, jus de viande

Plats

Tartiflette, salade

Saumon beurre blanc au harenga, purée brocoli au beurre noisette

Risotto champignons (végétarien)

Desserts

Tartelette fruits rouges

Entremet exotique

Pain perdu vanille caramel

Bon appétit!





Le 19

Restaurant

Carte du Chef Benjamin Le Coat

Carte

Les huîtres, à l'unité	1,50 €
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	17,00 €
Croque jambon, salade	11,00 €
Croque saumon, salade	11,00 €
Burger du moment, frites	17,00 €
Pâtes du moment	15,50 €
Pièce du Boucher (200gr.), frites, salade	27,00 €
Assiette de frites	5,00 €
Assiette de fromages	9,00 €
Cookie chaud noix de pécan noisette, praliné de pécan	7,00 €

Menu du Marché "à l'Ardoise" & Demi-pension du 25 au 31 octobre

Menu 27 €

Entrée
Plat
Dessert

Formule 22€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

"Petit Creux"

Entrée seule 8,00 €
Plat seul 16,00 €
Dessert seul 7,00 €

-12 ans, Formule 16€

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
En quantités adaptées

Entrées

Oeuf 63°C, siphon pomme de terre fumée
Ceviche d'églefin aux agrumes
Betterave chèvre frais

Plats

Mignon de porc, potimarron rôti
Brandade de poisson, siphon iodé
Risotto coquille, parmesan (végétarien)

Desserts

Profiterole chocolat
Île flottante orange caramel
Poire pochée vin rouge

Bon appétit!





Le 19

Restaurant

Carte du Chef Benjamin Le Coat

Carte

Les huîtres, à l'unité	1,50 €
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	17,00 €
Croque jambon, salade	11,00 €
Croque saumon, salade	11,00 €
Burger du moment, frites	17,00 €
Pâtes du moment	15,50 €
Pièce du Boucher (200gr.), frites, salade	27,00 €
Assiette de frites	5,00 €
Assiette de fromages	9,00 €
Cookie chaud noix de pécan noisette, praliné de pécan	7,00 €

Menu du Marché "à l'Ardoise" & Demi-pension du 1er au 7 novembre

Menu 27 €

Entrée
Plat
Dessert

Formule 22€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

"Petit Creux"

Entrée seule 8,00 €
Plat seul 16,00 €
Dessert seul 7,00 €

-12 ans, Formule 16€

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
En quantités adaptées

Entrées

Crevette croustillante
Velouté chou-fleur rôti
Poireau vinaigrette

Plats

Blanquette de volaille, riz noir fumé
Égletfin viennoise au nori, topinambour
Gnocchi de pomme de terre, courgette et basilic (végétarien)

Desserts

Tarte pomme tatin
Ananas rôti vanille amande
Couronne rhubarbe framboise, sorbet fruits rouges

Bon appétit!

