





# LA CORNICHE



 Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à base de produits bruts

## ENTREES


-  salade verte 3,60 € WE
-  mini salade océane 7,50 € WE
-  mini salade périgourdine 8,00 € WE
-  oeufs durs jambon de pays 6,50 € WE
-  normande (poitrine fumée, pommes de terre, camembert chaud, oeuf sur le plat) 16,90 € WE
-  landaise (gésiers, lardons, pommes de terre, croûtons, oeuf sur le plat) 14,90 € WE
-  corniche (toast de chèvre chaud, jambon de pays, oeuf sur le plat) 14,40 € WE
-  océane (saumon fumé, crevettes roses, maïs, sauce océane) 13,40 € WE
-  fraîcheur (jambon blanc, emmental, oeuf dur) 11,80 €
-  périgourdine (médailon de foie gras, magret fumé, confiture d'oignons) 16,50 € WE

## CROQUES








-  monsieur 9,80 € WE
-  madame 10,80 € WE
-  biquette (chèvre) 12,90 € WE
-  savoie (reblochon, jambon pays) 13,40 € WE
-  fermier (poulet, poitrine fumée) 13,90 € \*WE
-  norvège (saumon, crevettes) 13,40 € \*WE

## SALADES

## PLATS DU CHEF

-  plat du jour..... 9,50 €
-  poisson du jour 13,00 €

## VIANDES

-  bavette d'ailoyau 180g 15,20 €
-  entrecôte 250g sauce au bleu 19,00 € WE
-  steak haché 150g 10,50 €
-  steak haché à cheval 150g 11,50 €
-  escalope de poulet à la crème 14,00 € WE
-  andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne 13,00 €
-  magret de canard entier sauce au bleu 17,00 €



## MENU P'TIT MOUSSE WE



poulet à la crème ou baby croc  
yaourt ou glace  
sirop à l'eau  
1 surprise  
8,50 €

WE : plats proposés semaine et week-end / \*WE : plats proposés uniquement le week-end

Prix nets en € - service compris - TVA 10 % incluse

choix d'accompagnements : frites, haricots verts, salade, pâtes, riz, pommes de terre grenailles