

Carte de l'Auberge de l'île

Entrées :

Terrine de campagne maison 6€

Le St Marcelin(Vache) et bacon, en pastilla, chaud sur salade 8 €

6 escargots en persillade maison 8 €

Salade Caesar „poulet et crevettes“ la petite 10 € la grande 16 €

Crevettes Thaï sautées à l'ail 10 €

Terrine de foie gras de canard (France) maison 14,50 €

Plats :

Filet de dorade royale et Salsa du printemps 18 €

Joues de porc à l'ancienne (U.E) et frites 16 €

Confit de canard (France) , frites 18 €

Pavé de Poire de Boeuf (France) grillée, sauce à l'échalotte , frites 20 €

Paleron de veau (U.E)confit, aux saveurs du soleil 21 €

Pappardelles au pesto maison

Faux-Filet de Boeuf mâturée (IRE) 250 gr, grillée, sauce veau crémée , frites 22 €

Eventails de la mer , crème de langoustine, 30 €

(St Pierre, Dorade Royale, et Gambas) légumes

SURF & TURF (Pavé de Boeuf (France) et Gambas) 30 €

ENTRECÔTE DE BOEUF (All), mâturée, à partager

Prix aux poids sur ardoises

Desserts au choix : 8 €

Crème brûlée vanille maison

Le Chou Gourmand (Breizh Profit XL, glace vanille, sauce chocolat)

Kouign Amann glace vanille et son caramel au beurre salé

Gaufre de Bruxelles, sauce chocolat ou Nutella® ou sucre ou chantilly

Salade de fruits frais et son sorbet

Pastilla au TOBLERONE®, glace vanille

Tiramisu Traditionnel maison

CAFE GOURMET :

Café ou Thé, Moëlleux caramel, Tiramisu, Chou chantilly, salade de fruits et croquant amande.

Tous nos prix sont net euros