



Carte de l'Auberge de l'île

Entrées :

6 escargots en persillade maison 9 €

Camembert rôti miel-herbes baguettines 10 €

Queues de Crevettes sautées à l'ail Thaï et petits légumes 14 €

Terrine de foie gras de canard (France) maison 15 €

Tradition Norvégienne (Saumon fumé maison et ses condiments) 15 €

Plats :

Aiguillette de merlu beurre blanc et légumes 18 €

Confit de canard (France) , frites 18 €

Pavé de Poire de Boeuf (France) grillée, 21 €

sauce à l'échalote ou poivre , frites

Saltimbocca de blanc de poulet jaune au jambon Serrano,

sauce tomate maison au Basilic, frites 20 €

Saint-Pierre et Gambas, crème de langoustine, légumes 26 €

ENTRECÔTE DE BOEUF (FR), à partager

Prix aux poids : 10 € les 100 gr (minimum 250 gr)

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

CAFÉ GOURMET :

Café, allongé, déca, thé, infusion

Salade de fruits frais, Brownie et Far poêlé aux pommes et caramel au beurre salé

Tous nos prix sont net euros

