



## ***Cuisine du monde à 14 €***

Romazave

Poulet à la thaïlandaise

Carri espadon

Rougail saucisses

Civet zourites

Pâte bolognese

## ***Formules du midi***

Du lundi au vendredi inclus et hors jour fériés

**Entrée et plat OU Plat et dessert à 17€**

Oeufs mayonnaise

Boeuf bourguignon

Tarte tatin

**Formule fraîcheur et son mini café gourmand à 15€90  
au choix entre :**

Salade bergère / Salade L'Arbradélis

Prix nets , service compris.

Nous sommes tributaires des saisons , du temps et des transports, ne nous en tenez pas rigueur si un plat ne peut être servi .

Nous vous prions de nous en excuser .



## ***A tout heure - Vannes à 10 €***

**La Créole (volaille) :** Samoussas , boudin , bouchons , bonbons piment , sarcives

**La Kour :** Nugget's de poulet , ailes de poulet frits , lamelles de poulet au curry et cumin , poulet roti

**L'Océane :** Calamars frit , zourites mariné , gravelax ( ou saumon mariné), rillettes de thon , rillettes de sardines

## ***Les entrées***

Gratin palmistes (petit / grand)	<b>9€ / 15 €</b>
Fagot charentais (pâté de campagne « maison »)	<b>12€</b>
Salade L'Arbradélis (sarcives , gésiers confits , jambon sec)	<b>15€</b>
Salade bergère (toasts de chèvre , nems de brie , dés d'emmental, pommes de terre sautées)	<b>15€</b>
Salade périgourdine (foie gras , gésiers confits , magret fumé)	<b>18€</b>
Terrine de foie gras « Maison »	<b>18€</b>

Prix nets , service compris.

Nous sommes tributaires des saisons , du temps et des transports, ne nous en tenez pas rigueur si un plat ne peut être servi .

Nous vous prions de nous en excuser .



## ***Les poissons***

Crumble de perroquet au parmesan	<b>17€</b>
Filet de poisson du jour en papillote	<b>17€</b>
Filet de capitaine en écailles de chorizo	<b>17€</b>
Steak d'espadon à la plancha	<b>17€</b>

## ***Les viandes***

Émincé de volaille à l'indienne	env : 200g	<b>17€</b>
Travers de porc caramélisé au miel	env: 300g	<b>18€</b>
Souris d'agneau braisée	env: 300g	<b>18€</b>
Magret de canard entier	env: 350g	<b>19€</b>
Entrecôte poêlée	env: 350g CEE	<b>23€</b>

## ***Le coin marmailles - Menu à 12€***

1 oasis / Suggestion du chef / 1 boule de glace

### **Nos garnitures au choix :**

Riz , Grains , Frites , Salade , Pommes sautées à l'ail , Pâtes , Légumes du jour.

### **Nos sauces au choix :**

Poivre vert , moutarde à l'ancienne , thaï , roquefort , à l'anis , échalotes confites, tartare, miel.

Prix nets , service compris.

Nous sommes tributaires des saisons , du temps et des transports, ne nous en tenez pas rigueur si un plat ne peut être servi .

Nous vous prions de nous en excuser .



## *Les desserts*

Crème brûlée à la vanille	<b>7€</b>
Mousse au chocolat	<b>7€</b>
Pana cotta aux framboises	<b>7€</b>
Tiramisu exotique	<b>7€</b>
Café ou Thé gourmand	<b>10€</b>
Les glaces : 1b à 3€ , 2b à 5,50€ et 3b à	<b>7€</b>
Supplément chantilly	<b>0,50€</b>

### **Parfums :**

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco, Caramel beurre salé, Rhum raisins, Menthe / chocolat, Mangue, Passion, Citron vert et Citron jaune, Cassis, Framboise, Ananas, Fraise et Mandarine.

## *Les coupes glacées*

### **Sans alcool à 7€**

**Chocolat liégeois** : 1b vanille, 1n chocolat, coulis chocolat et chantilly

**Café liégeois** : 2b café, 1 expresso, coulis de café et chantilly

**Créole** : 1b mandarine, 1b fraise, 1b ananas, coulis fruits rouge et chantilly

**Délice des Iles** : 2b coco, coulis chocolat et chantilly

### **Avec Alcool 8,50€**

**Malibu** : 2b coco, Malibu et chantilly.

**Colonel** : 2b citron vert, Vodka.

**Parrain** : 1b caramel, 1b vanille, Whisky, coulis caramel et chantilly.

**L'Arbradélis** : 1b fruit de la passion, 1b mangue, 1b rhum raisins et Rhum.

Prix nets , service compris.

Nous sommes tributaires des saisons , du temps et des transports, ne nous en tenez pas rigueur si un plat ne peut être servi .

Nous vous prions de nous en excuser .