


LES TAPAS

5.80€

MOULES À LA MARINIÈRE
POMMES DE TERRE PIQUANTES


LES ENTRÉES

7.50 €

VELOUTÉ SAFRANÉ MOULES ET JULIENNE DE LÉGUMES
TERRINE DE LA MER AU SAUMON
TERRINE DE CHEVREUIL
PÂTÉ PICARD (PORC)
TERRINE DE LAPIN AU ROMARIN
GASPACHO 

LES PLATS FROIDS

12.50€


SALADE DE RIZ PROVENÇALE ET THON
SALADE DE LENTILLES AU MAGRET DE CANARD FUMÉ
SALADE GOURMANDE (QUINOA, BOULGOUR ET PETITS LÉGUMES) 
SALADE NIÇOISE (THON, PETITS LÉGUMES ET ANCHOIS)
SALADE RIVAGE (THON ÉPEAUTRE, BLÉ ET PETITS LÉGUMES)

LES BOISSONS

BIÈRES: 1664 , HEINEKEN 3.00 €
DESPERADOS 4.00 €
VINS : VERRE (ROUGE, ROSÉ, BLANC) 3.00 €
CARAFE 7.00 €
BOUTEILLE 13.00 €
SODAS : ICE TEA, COCA COLA, COCA ZÉRO,
ORANGINA, PERRIER 3.00 €
JUS DE FRUIT : ORANGE , POMME 3.00 €
1/2 EAU PLATE 50CL 1.00 €
1/2 EAU GAZEUSE 50CL 3.00 €
EAU PLATE 1L 4.00 €
EAU GAZEUSE 1L 4.00 €

LES PLATS CHAUDS

12.50 €

BLANQUETTE DE VOLAILLE ET SON RISOTTO CRÉMEUX
BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES ET SES POMMES DE TERRE EN GRENAILLE
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD
CHILI AU TOFU VÉGAN 
CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD
EFFILOCHÉ DE CANARD À LA TOMATE MOGETTES (HARICOTS BLANCS)
MOUCLADE (MOULES CRÉMÉES & FONDUE DE POIREAU)
MARMITE DE LA MER
PARMENTIER DE CANARD CONFIT
QUENELLES FAÇON LYONNAISE ET SON RIZ
RAVIOLI VIANDE ET 3 FROMAGES
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE
SPAGHETTI CARBONARA
TAGLIATELLE MARINERA (CREVETTES, MOULES)
TARTIFLETTE AU REBLOCHON
VELOUTÉ COMTOIS (POIREAUX & COMTÉ)
VELOUTÉ DINDE, CHAMPIGNONS ET CAROTTES
VELOUTÉ POMME DE TERRE, POIREAUX, JAMBON VENDÉE




FROMAGES

5.00€

ASSIETTE 3 FROMAGES AU LAIT CRU


LES GLACES

4.00 €

ARTISANALES POT 125ML
VANILLE DÉLICE
CHOCOLAT CRAQUANT
CAMEL SALÉ GUÉRANDE
FRAISE SORBET 
CITRON DÉLICE SORBET 
PASSION SORBET 

LES DESSERTS

7.50 €

COMPOTE POMME POIRE VANILLE
CRÈME VANILLE BOURBON
CRÈME CAFÉ ET KAMOK (LIQUEUR)
CRÈME CHOCOLAT
MOELLEUX POIRES AMANDES
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 
RIZ AU LAIT
TARTE AU CITRON REVISITÉE
CANELÉS DE BORDEAUX AU SIROP
CRUMBLE POMMES



Sure Hotel
by BEST WESTERN

 Végan


*SELON DISPONIBILITES

TAPAS

MUSSELS AT THE MARINIÈRE
SPICY POTATOES


5.80 €

STARTER

VELVETY SAFFRON MUSSELS AND VEGETABLES
TERRINE OF THE SEA WITH SALMON
DEER TERRINE
PÂTÉ PICARD (PORK)
RABBIT TERRINE WITH ROSEMARY
GASPACHO 

7.50 €

COLD DISHES

PROVENÇAL RICE AND TUNA SALAD
LENTIL SALAD WITH SMOKED DUCK BREAST
GOURMET SALAD (QUINOA, BULGUR AND VEGETABLES) 
NIÇOISE SALAD (TUNA, VEGETABLES AND ANCHOVIES)
SHORE SALAD (SPELT TUNA, WHEAT AND VEGETABLES)

12.50 €

BEVERAGES

BEERS: 1664 , HEINEKEN 3.00 €
DESPERADOS 4.00 €
WINE : GLASS (RED, ROSE, WHITE) 3.00 €
CARAFE 7.00 €
BOTTLE 13.00 €
SODAS : ICE TEA, COCA COLA, COCA ZÉRO,
ORANGINA, PERRIER 3.00 €
FRUIT JUICE : ORANGE , APPLE 3.00 €
1/2 STILL WATER 50CL 1.00 €
1/2 CARBONATED WATER 50CL 3.00 €
STILL WATER 1L 4.00 €
CARBONATED WATER 1L 4.00 €

HOT DISHES

POULTRY BLANQUETTE AND ITS CREAMY RISOTTO
BEEF BOURGUIGNON CARROTS AND POTATOES IN SHOT
CASSOULET WITH DUCK SLEEVES
VEGAN AND VEGETARIAN TOFU CHILI 
SAUERKRAUT WITH DUCK CONFIT
PULLED DUCK WITH TOMATO (WHITE BEANS)
MOUCLADE (CREAMY MUSSELS & LEEK)
SEA POT
DUCK CONFIT PARMENTIER
LYON-STYLE DUMPLINGS AND RICE
RAVIOLI 3 CHEESES WITH MEAT
SPAGHETTI WITH BOLOGNESE
SPAGHETTI CARBONARA (FRESH CREAM SAUCE AND BACON)
TAGLIATELLE MARINERA (SEA SAUCE)
TARTIFLETTE WITH REBLOCHON (CHEESE)
COMTOIS VELVETY (LEEK & COUNTY)
VELVETY POTATO, LEEKS, HAM VENDÉE
TURKEY VELVETY, MUSHROOMS AND CARROTS

12.50 €

CHEESES

ASSORTMENT OF 3 CHEESES WITH
RAW MILK


5.00€

ICE CREAM

ARTISANAL POT 125ML
VANILLA DELIGHT
CRUNCHY CHOCOLATE
SALTED CARAMEL GUÉRANDE
STRAWBERRY SORBET 
LEMON DELIGHT SORBET 
PASSION SORBET 

4.00 €

DESSERT

APPLE PEAR VANILLA COMPOTE
BOURBON VANILLA CREAM
COFFEE CREAM AND KAMOK (LIQUEUR)
PEAR AND ALMOND MOELLEUX
PRUNES WITH ARMAGNAC
RICE PUDDING 
LEMON PIE REVISITED
BORDEAUX CANELÉS IN SYRUP

7.50 €



Sure Hotel
by BEST WESTERN

 Végan

*SUBJECT TO AVAILABILITY