

## POISSONS

<i>Cabillaud rôti sur peau, purée grand mère, compotée de tomates, dés de courgettes, olives, poudre de chorizo portugais, vinaigrette vierge</i> <b>1.7.10</b>	29 €
<i>Sole meunière de la mer du Nord 400 gr à 500 gr</i> <b>3.7</b>	35 €
<i>Saumon d' Ecosse rôtie, lit d'épinard, beurre blanc Nantais</i> <b>2.3.7.13</b>	25 €
<i>Homard grillé et décortiqué sur lit de spaghetti au pesto maison et légumes</i> <b>1.2.3.6.9</b>	40 €

## VIANDES

<i>Cordon bleu de Veau crème champignons</i> <b>1.2.3.</b>	24 €
<i>Sauté de bœuf du Terroir et légumes au Wook façon asiatique</i> <b>1.2.9.12</b>	20 €
<i>Côtes d'agneau grillées en persillade d'aïl</i> <b>1.3.10.13</b>	25 €
<i>Magret de Canard au miel et porto spécialité</i> <b>1.3.13</b>	24 €
<i>Côte de veau gratinée au Roquefort</i> <b>1.2.3.13</b>	24 €
<i>Casserole de rognons et ris de veau à ma façon spécialité</i> <b>1.3.11.13</b>	25 €
<i>Côte à l'Os du Terroir (Limousin) grillée 500 gr sauce Choron (béarnaise tomatée)</i> <b>2.3.13</b>	28 €
<i>Faux filet de Bœuf du terroir aux trois poivres flambé au cognac</i> <b>1.3.13</b>	25 €
<i>Cheeseburger façon K (frites,crudités)</i> <b>1.2.3.11.12</b>	16 €
<i>Wiener Schnitzel (escalope de veau viennoise)</i> <b>1.2.4</b>	19 €
<i>Filet Américain (coupé au couteau)</i> <b>.2.4.11</b>	20 €

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes et un féculent*