Restaurant Glacier

Ouvert 7j/7
de Pâques à
Septembre

L'Ardoise

☎ 02 96 73 32 90

→ Nos entrées / Starters

- **Soupe de poissons / *Fish soup*** 6,50
  (Accompagnée de croûtons, gruyère, rouille maison)
  (croutons, gruyere and homemade rouille = garlic mayonnaise made with red chillies)
- **Plateau de cochonnaille / *An array of pork products*** 7,50
- **Avocat aux crevettes / *Avocado with shrimps*** 7,80
- **Saumon frais mariné à l'aneth / *Salmon mariné with aneth*** 9,00
- **Assiette de Foie gras et ses toasts / *foie gras terrine with toats*** 11,50

→ Nos salades froides / Cold salads

- **La salade verte / *Green salad*** 3,50
- **La salade à l'Italienne / *Italian salad*** 6,50
  (Tomates, mozarella, huile d'olives, basilic)
  (tomato, mozzarella, olive oil, basil)
- **La salade Binicaise / *"Binicaise" salad*** 7,50
  (Jambon, œufs durs, ementhal, tomates)
  (ham, hard-boiled egg, emmenthal, tomato)
- **La salade Niçoise / *"Niçoise" salad*** 8,50
  (Thon, tomates, œufs durs, riz, haricots verts, anchois, olives)
  (tuna, tomato, hard-boiled egg, rice, French beans, anchovy, olives)
- **La salade de Saumon Fumé / *Smoked salmon salad*** 9,50
  (Toasts, saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette)
  (toasts, smoked salmon, crème fraîche, lemon, chives)
- **La salade Exotique / *Exotic salad*** 12,00
  (Blanc de poulet, ananas, avocat, crevettes, tomates, fruits de saison)
  (chicken breast, pineapple, avocado, shrimps, tomato, seasonal fruits)

→ Nos salades chaudes / Green salads with warm garnish

- **La salade de chèvre chaud / The warm goat's cheese salad** 7,20
  (Chèvre chaud sur toats, tomates, jambon de pays, noix)
  (warm goat's cheese on toasts, tomato, country ham, nuts)
- **La salade Campagnarde / The rustic salad** 9,50
  (Tomates, ementhal, blanc de poulet, œuf au plat, pommes de terre sautées)
  (tomato, emmenthal, chicken breast, fried egg, sautéed potatoes)
- **La salade Gourmande / The gourmet salad** 11,50
  (Gésiers de volaille confits, magret de canard fumés, foie gras, tomates, noix)
  (gizzards, smoked duck breast, foie gras terrine, tomato, nuts)
- **La salade l'Ardoise / The "slate" salad** 13,50
  (Julienne de légumes, noix de Saint-Jacques, crevettes, gambas)
  (thinly-shredded vegetables, scallops, shrimps, king prawns)

→ Nos moules frites / Mussels with French fries

- Marinières / Mussels cooked in wine 9,50
- A la crème / Mussels with cream 9,60
- A la crème d'ail / Mussels with garlic cream 9,70
- A la provençale / Mussels "Provençale" 9,90
- Au curry / Mussels with curry cream sauce 9,90
- Au Roquefort / Mussels with Roquefort 9,90

Pour déguster les suggestions du chef,
consultez nos ardoises...
See our Chef's suggestions on the slates

→ Nos Brochettes Garnies / Skewer served with vegetables

- **De poulet / *Chicken skewer*** 12,50
  (Tomates, oignons, poulet, poivrons, champignons)
  (tomato, onion, chicken, sweet pepper, mushroom)
- **La royale / *"Royale" skewer*** 13,50
  (Tomates, oignons, poulet, bœuf, poivrons, champignons)
  (tomato, onion, chicken, beef, sweet pepper, mushroom)
- **De bœuf / *Beef skewer*** 14,50
  (Tomates, oignons, bœuf, poivrons, champignons)
- **De gambas / *King prawn skewer*** 13,50
  (Tomates, gambas, citron vert)
  (tomato, king prawns, lemon)
- **De noix de St-Jacques et gambas/ *Scallop skewer & King prawn skewer*** 15,50
  (Tomates, oignons, noix de saint-jacques, gambas, poivrons)
  (tomato, onion, scallops, gambas, sweet pepper)
- **De noix de Saint-Jacques / *Scallop skewer*** 17,50
  (Tomates, oignons, noix de saint-jacques, poivrons)
  (tomato, onion, scallops, sweet pepper)

→ Nos Grillades / Grilled Meat

- **Andouillette grillée, sauce moutarde à l'anciene** 12,50
  Small chitterling sausage with whole grain mustard sauce
- **Pavé de rumsteack grillé / *Thick slice of grilled steak*** 14,00
- **Entrecôte grillée / *Grilled beef rib steak*** 14,50
- **Nos sauces maison au choix / *Choice of our homemade sauces*** 1,00
  (Poivre, béarnaise, roquefort, moutarde à l'ancienne)
  (pepper, béarnaise, Roquefort, whole grain mustard sauce)

→ Nos Tartares & Carpaccio / Tartars & Carpaccio

- Carpaccio de boeuf et sa garniture 10,50
- Tartare de bœuf / *Beef tartar* 11,50
- Tartare de saumon / *Salmon tartar* 12,50

"Toutes nos viandes bovines sont d'origines françcaises"
We serve French meat only

→ Notre assiette de fromage / a plate of assorted french cheese 5,50

Menu du P'tit écolier 8,50
The schoolchild's menu

Boisson au choix / Beverage
♥
Steack haché, jambon ou moules frites
Steak haché cbeef burgers,
ham or mussels with French fries
♥
Deux boules de glace / Two scoops of ice-cream

→ Nos desserts maison / Home Made Desserts

- Iles Flottantes / *Floating Island* 5,00
- Crème brûlée / *Creme brulee* 5,50
- Fromage blanc aux fraises / *Strawberries with fromage blanc* 5,50
- Fondant au chocolat, crème anglaise / *Chocolate fondant served with custard* 6,50
- Dessert du jour "voir ardoise" / *Dessert of the day (see slates)* 6,50
- Crumble banane chocolat / *Crumble banana chocolate* 6,50
- "La spécialité de la maison" / *Our speciality* 7,50/pers.
  Fondue de chocolat et son accompagnement (min 2 pers.)
  (Madeleines, meringues, fruits de saison)
  (chocolate fondue with Madeleine, meringue and seasonal fruits)

→ Nos coupes glacées / Ices

- **Dame Blanche** 6,50
  (Vanille, sauce chocolat, chantilly)
  (vanilla ice cream, chocolate sauce, Chantilly cream)
- **Chocolat Liegeois** 6,50
  (Vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly)
  (vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)
- **Café Liegeois** 6,50
  (Vanille, café, sauce café, chantilly)
  (vanilla ice cream, coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream)
- **Coupe de Fruits rouges** 6,50
  (Fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly)
  (strawberry ice cream, blackcurrant ice cream, raspberry ice cream, soft fruit coulis, whipped cream)
- **Banana Split** 7,00
  (Fraise, vanille, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly)
  (strawberry, vanilla ice cream, chocolate sauce, banana, topped with whipped cream)
- **Pêche Melba** 7,00
  (Pêche, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly)
  (peach, vanilla ice cream, soft fruit coulis, chantilly cream)
- **Poire Belle Hélène** 7,00
  (Poire, vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly)
  (pear, vanilla ice cream, chocolate sauce, topped with whipped cream)
- **Coupe Colonel** 8,50
  (Sorbet citron vert, vodka) / (lime sorbet, vodka)
- **Coupe After Eight** 8,50
  (Crème glacée chocolat et menthe / chocolat, get 27)
  (chocolate ice cream, mint/chocolate ice cream, Get 27)
- **Coupe l'Ardoise / *The "Slate"*** 8,50
  (Fruits de la passion, noix de coco, vanille, rhum blanc)
  (passion fruit ice cream, coconut ice cream, vanilla ice cream, white rum)
- **Coupe 1 boule / *One scoop*** 2,00
- **Coupe 2 boules / *Two scoops*** 3,50
- **Coupe 3 boules / *Three scoops*** 4,50

Nos parfums / Our perfumes

(Chocolat, café, vanille, fraise, citron vert, cassis, framboise, noix de coco, fruits de la passion, poire, pêche, menthe/chocolat)
(Flavours, chocolate, vanilla, strawberry, lime, blackcurrant, raspberry, coconut, passion fruit, pear, peach, mint/chocolate)

Supplément chantilly / Chantilly whipped cream 1,50

→ Nos Apéritifs...

- Kir Breton Cidre 12 cl 3,00
- Kir sauvignon Mûre, Cassis, Pêche, Framboise 3,00
- Kir Royal Champagne 7,00
- Coupe de Champagne 6,50
- Ricard, Martini blanc & rouge, Porto 4 cl 3,00
- Whisky Clan Campbell' 4 cl 6,00
- Vodka, Gin, Rhum 6,00

→ Notre carte des vins...

• Les vins Blancs...	37,5 cl	75 cl
• Muscadet Sèvres & Maine/Lie Marie-Louise	10,00	15,00
• Sauvignon pays d'Oc Valentin Fleur		11,80
Le verre 2,80		
• Entre deux Mers "Ch. Landreau" A.O.C		17,00
• Côteaux-du-Layon Blouin A.O.C		22,50
Le verre 3,00		
• Les vins Rosés A.O.C...		
• Côtes de Provence Gilardi	11,00	16,00
Le verre 2,80		
• Buzet Tradition	12,00	18,00
• St-Nicolas de Bourgeuil "E. Bureau"		20,00
• Les vins Rouges...		
• Merlot Vin de Pays d'Oc Valentin Fleur		11,80
Le verre 2,80		
• Côtes du Rhône les Fouquières A.O.C	10,00	15,00
• Gamay de Pays de Tolosan "Les Bartavelles"	11,00	16,00
• St-Nicolas de Bourgueil E. Bureau A.O.C	15,50	21,00
• Menetou-Salon "Gilbon" A.O.C	19,00	26,00
• 1ères Côtes de Blaye "Haut-Louilleau" A.O.C	14,00	19,00
• Côtes de Bourg "Ch. Tour de Guiet" A.O.C	15,50	21,00
• Notre Champagne...		
• Nicolas Feuillate		50,00
Le coupe 6,50		

→ Les digestifs (4cl)...

- Alcool de poire, Calva, Cognac 6,00
- Get 27, Bailey's 6,00
- Irish Coffee 7,00