

# Le Fernand

café manger


DEPUIS  
2016



## HUÎTRES ET FRUITS DE MER

12:00 – 23:00

|   |              |
|---|--------------|
| Fines de Claires <small>6 ou 12 Huîtres</small> | 18.5 / 35.-  |
| Huîtres du Jour <small>par pièce</small>        | prix du jour |
| Crevettes                                       | 12.8         |
| Crabe des Neiges                                | 17.8         |

|  |      |
|--|------|
| Petite Sélection de Fruits de Mer  |      |
| Sélection de crustacés   | 26.8 |
| et fruits de mer  |      |
| + Crabe des Neiges   | +5.8 |

### FORMULE DÉJEUNER À DEUX PLATS

18.5 PP

DÉJEUNER 12:00 – 16:00




MENU À 2 PLATS POUR 2 PERSONNES – DÉJEUNER

POUR LE PARFAIT DÉJEUNER À DEUX !




## PETITS PLATS À PARTAGER

12:00 – 23:00

|                        |              |   |
|------------------------|--------------|---|
| Olives Provençales     | 5.8          |  |
| Trempelette aux Herbes | 7.8          |  |
| Pâté Maison            | prix du jour |   |
| Jambon de Bayonne      | 12.8         |   |
| Camembert au Four      | 11.8         |  |
| Rillettes Maison       | 7.8          |   |
| Croquettes Maison      | prix du jour |   |

## PLATEAUX

|             |      |   |
|-------------|------|---|
| Apéritif    | 15.8 |   |
| Charcuterie | 15.8 |   |
| Fromages    | 14.8 |  |

## LES ENTRÉES

12:00 – 23:00

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Steak Tartare Préparé | 14.8 |
| Foie Gras             | 14.8 |
| Ris d'Agneau          | 14.8 |

|  |             |
|--|-------------|
| Cuisses de Grenouilles Persillées                              | 12.8        |
| Escargot à la Bourguignonne                                    | 11.8 / 22.- |
| <small>6 ou 12 escargots des vignes au beurre persillé</small> |             |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Coquilles St. Jacques & Lard | 15.8 |
|------------------------------|------|

### MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

38. PP


MENU À 3 PLATS POUR  
2 PERSONNES – DÎNER

DONNEZ CARTE BLANCHE AU CHEF  
POUR L'ULTIME SURPRISE


PLATEAU DE FROMAGES EN DESSERT + 5.8




## LES PLATS PRINCIPAUX

|                     |  |
|---------------------|--|
| Steak de Thon       | 19.8   |
| Filet de Boeuf      | 18.8   |
| Poitrine d'Agneau   | 16.8   |
| Confit de Canard    | 18.8   |
| Steak de Chou-fleur | 14.8  |
| Filet de Cabillaud  | 18.8   |

## SUPPLÉMENTS

|                                     |     |   |
|-------------------------------------|-----|---|
| Frites aux Herbes de Provence       | 4.2 |  |
| Salade du Jour                      | 4.2 |   |
| Haricots Verts au 'Beurre de Paris' | 5.8 |   |
| Croquettes de Champignons           | 6.8 |   |
| Légumes au Four                     | 7.2 |   |


## LES DESSERTS

|                   |      |   |
|-------------------|------|---|
| Macarons 5 pièces | 7.2  |  |
| Mille-Feuilles    | 8.2  |   |
| Glace du Jour     | 8.2  |   |
| Crème Brûlée      | 7.8  |   |
| Fromages          | 14.8 |   |

VÉGÉTARIEN

PRÉFÉREZ-VOUS UN MENU VÉGÉTARIEN ? NOUS CUISINONS  
AVEC LE PLUS GRAND PLAISIR NOS RECETTES VÉGÉTARIEN-  
NES POUR VOUS !

 Une de nos spécialités

 Végétarien