

# *Le LACYDON*

## *Pour débiter avec Bonheur*

### *Les Entrées*

*Velouté de favouille (crabes verts) de notre chef Alain Boutet & chips de speck 14*

*Shore crabs cream soup, speck ham chips*

*Crème de potiron au miel & carotte 10*

*Pumkin cream with honey and carrot*

*Supions Anisé sautés en persillade, chips de chorizo 13.50*

*Sauteed aniseed supions in persillade, chorizo chips*

*Saumon fumé de Norvège, crème de Raïfort 11*

*Smoked Norwegian salmon, horseradish cream*

*Planche de charcuterie selon arrivage 12.50*

*Delicatessen board according to arrival*

## *Pour les pressés*

### *Les essentiels revisités*

*Salade façon Caesar au poulet rôti maison & bacon 16.50*

*Caesar saladé with roast chicken and bacon*

*Club sandwich au poulet rôti maison & bacon 16.50*

*Club sandwich with roast chicken and bacon or salmon*

*Omelette aux cébettes, jambon sec & emmental 15*

*Omelette with cebettes, ham and emmental cheese*

*Linguine aux grosses crevettes 18*

*Linguine with large shrimps*

## *Pour une sortie en mer*

### *Les poissons*

*Daube de poulpes à la tomate, riz sauvage 24*

*Braised octopus provençal, wild rice*

*Noix de St Jacques sautées sur son lit de lentille verte du « Puy » & lard grillé*

*24*

*St Jacques nuts sauteed on its bed of green lentils and grilled bacon*

*Seiche à la plancha, risotto de riz noir « Vénéré » 21*

*Grilled Cuttlefish with « Vénéré » black rice risotto*

*La marmite du pêcheur de notre chef Alain Boutet 22.50*

*Marmite from Fisherman of our Head Alain Boutet*

*Poisson entier selon arrivage 26*

*Whole fish according to delivery*

## *Pour un retour sur la terre*

### *Les viandes*

*L'entrecôte origine france 300g 26*

*Charolais Entrecote steak 250g of French origin*

*Burger de bœuf Limousin (Bacon, cheddar, oignon crispy, tomate) 18.50*

*Beef burger of French origin (Bacon, cheddar, crispy onions, tomatoes)*

*Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau 17*

*Hand-chopped steak tartare of French origin*

*Médailon de selle d'agneau aux herbes 22*

*Lamb saddle medallion with herbs*

*Suprême de pintadeau aux fruits d'automne, purée de pommes de terre 18*

*Supreme of guinea fowl with autumn fruits with mashed potatoes*

## *Pour terminer en douceur*

### *Fromage*

*Sélection de fromages d'appellations 9*

*Selection of cheese appellation*

### *Desserts gourmands*

*Faisselle de fromage Blanc accompagné de son coulis 7*

*Strained fromage yoghurt*

*Salade de fruits frais 9*

*Fresh fruit salad*

*Pavlova aux fruits exotiques 9.50*

*Meringue « Pavlova » with exotic fruit*

*Tarte fine aux pommes flambée au Calvados & sa glace à la confiture de lait 12*

*Thin apple tart flaming with apple brandy and ice cream with milk jam*

*Cœur fondant au chocolat 8.50*

*Chocolate fondant*

*Assortiment d'entremets accompagné de son café ou thé 9*

*Assorted dessert with coffee or tea*

*Le dicton :*

*« La Vocation, c'est avoir pour métier sa passion - STENDHAL »*