

Atlantide
BAR RESTAURANT

La Carte

La marée

Huîtres *Oysters*

- Les 68.90€
- Les 911.90€
- Les 1213.90€

Les entrées froides

Chiffonnade de Jambon Cru6.90€

Chiffonnade of Parma ham

Salade de tomates, mozzarella (Di Buffala) et jambon cru7.90€

Salad with tomatoes, mozzarella and Parma ham

Saumon fumé maison avec ses toasts et crème citronnée7.90€

Homemade smoked salmon with toasts and lemony cream

Trio de poissons fumés (thon, saumon, maquereau).....8.90€

Trio of smoked fish(Tuna, salmon, mackerel)

Terrine de foie gras maison12.50€

Homemade terrine of duck foie gras

Les tartares :

Tartare de noix de Saint Jacques sur tomates.....8.00€

(Tartare of St Jacques on tomatoes)

Tartare de dorade sauvage10.50€

(Tartare of wild sea bream)

Les entrées chaudes

Soupe de poissons	5.00€
<i>Fish soup</i>	
Salade frisée aux lardons et œuf poché.....	8.00€
<i>Salad with bacon and poached egg</i>	
Bouchée à la reine	8.00€
<i>Bite at the Queen</i>	
Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées	9.00€
<i>Tatin of duck foie gras and caramelized apples</i>	
Os à moelle gratiné.....	9.00€
<i>Brown marrow bone</i>	
Cassiolette de St Jacques et écrevisses façon crumble	9.50€
<i>St Jacques's cassiolette and crawfishes crumble</i>	
Coquillages farcis	12.50€
<i>Shells stuffed</i>	

Notre salade repas

Salade du terroir.....	11.90€
<i>Green salad, duck breasts, chicken gizzard, potatoes, mushrooms, country ham, bacon, poached egg</i>	
Salade l'Atlantide	12.90€
<i>Salad, homemade smoked salmon, homemade foie gras, duck breasts</i>	

Les viandes

Steak Tartare *.....	12.50€
<i>Beefsteak Tartare</i>	
Confit de canard, pommes sarladaises	12.90€
<i>Duck confit with Sarlat's sauteed potatoes</i>	
Bavette d'Aloyau à l'échalotte*.....	13.00€
<i>Bib of sirloin</i>	
Andouillette AAAAA à la graine de moutarde*.....	13.90€
<i>Handmade tripe sausage with seed of mustard</i>	
Pavé de rumsteck grillé à la plancha*.....	13.90€
<i>Rump steak grilled</i>	
Magret de canard au poivre vert*	14.50€
<i>Duck breast in green pepper</i>	
Souris d'agneau confite au miel *.....	14.00€
<i>Knuckle of lamb candied in the honey</i>	
Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel (viande de race VBF)*.....	14.00€
<i>Sirloin steak with parsley butter</i>	
Filet de cannette avec peau rôti*	18.00€
Tournedos de filet de bœuf grillé à la plancha, sauce foie gras*	19.50€
<i>Grilled rump steak barbecued with foie gras sauce</i>	

Les poissons

Darne de saumon à la plancha, sauce béarnaise* <i>Steak of salmon a la plancha, bearnaise sauce</i>	12.00€
Brochette de médaillons de lotte et sa sauce à l'ancienne* <i>Brochette of monkfish medallions with mustard sauce</i>	13.00€
Sole poêlé façon Meunière* <i>Meunière-style sole</i>	14.00€
Papillote de bar au fenouil* <i>Sea bass with fennel</i>	15.00€
Gambas flambée au cognac, sauce aux épices et riz basmati <i>Cognac flambeed king prawns and basmati rice</i>	14.00€

Les accompagnements

* Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :
Our dishes are served with a accompaniment to the choice

- | | |
|--|---------------------------------------|
| -Suggestions du jour (<i>Day sugestions</i>) | - Tagliatelles (<i>Tagliatelli</i>) |
| -Frites (<i>French fries</i>) | - Riz (<i>Rice</i>) |
| -Salade maison (<i>Green salad</i>) | |

Les fromages

L'assiette de 4 fromages.....6.90€
Plate of 4 cheeses

Les desserts

Riz au lait maison.....4.50€
Homemade rice pudding

Fromage blanc aux fruits rouges5.00€
Cream cheese with red berries

Mousse au chocolat5.00€
Chocolate mousse

Fondant au chocolat5.00€
Chocolate fondant

Fondant glacé au Grand Marnier.....5.00€
Frozen fondant with Grand Marnier

Coupe Créole (Glace vanille, rhum, noix de coco)6.00€
Creole Cup (Vanilla ice cream, rum, coconut)

Coupe Colonel (Glace citron vert, vodka)6.00€
Colonel Cup (Lime ice cream, vodka)

Crème brûlée maison.....6.50€
Homemade crème brûlée

Formule Midi

(Uniquement le midi du Lundi au Vendredi)

Formule Midi Complète15€
(Entrée + Plat + Dessert)

Formule Midi Express12€
(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

Plat Seul9€

Menu du jour

(Suggestion sur Ardoise)

2 Entrées du Jour

*

2 Plats du Jour

*

2 Desserts du Jour

Menu enfant 8.50€

*Steak haché ou Nuggets
Frites ou Tagliatelles*

*

2 Boules de Glace ou Mousse au chocolat

Formule 19.90€

Entrée, plat et dessert - Boisson non comprise

Les Entrées :

6 huîtres creuses
ou
Saumon fumé maison
ou
Salade Paysanne

Les Plats :

Pavé de Rumsteck
ou
Viande du jour
ou
Poisson du jour

Les Desserts :

Crème brûlée maison
ou
Fromage blanc aux fruits rouges
ou
Mousse au chocolat
ou
Dessert du jour
ou
Coupe de glace Créole

Les accompagnements

* Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :
Our dishes are served with a accompaniment to the choice

-Suggestions du jour (*Day suggestions*)
-Frites (*French fries*)
-Salade maison (*Green salad*)

- Tagliatelles (*Tagliatelli*)
- Riz (*Rice*)

Formule 24.90€

Entrée, plat et dessert - Boisson non comprise

Les Entrées :

9 huîtres creuses

ou

Trio de poissons fumés

ou

Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées

Les Plats :

Magret de canard au poivre vert*

ou

Souris d'agneau confite au miel*

ou

Pavé de rumsteck *

ou

Brochette de noix de St Jacques et sa crème d'ail *

ou

Gambas flambées au cognac*

Les Desserts :

Au choix, parmi les desserts à la carte

Les accompagnements

* Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :
Our dishes are served with a accompaniment to the choice

-Suggestions du jour (*Day suggestions*)
-Frites (*French fries*)
-Salade maison (*Green salad*)

- Tagliatelles (*Tagliatelli*)
- Riz (*Rice*)