



NATUR & SPORHOTEL

Suggestions d'Été

ENTRÉE

Assiette de Moules et Gambas à la Plancha, Ail et Vin Blanc (2, 12, 14) **16.80€**

PLATS

Moules au Vin Blanc (12, 14) **23€**

Moules à la Crème d'Ail (7, 12, 14) **23.50€**

Moules à l'Espagnol (7, 12, 14) **24€**

Cidre et Lardons (7, 12, 14) **23.60€**

Nos Moules sont accompagnées de Frites et Salade (3, 10)

Maccheronis aux Moules, Sauce Crémeuse au Safran (1a, 3, 7, 12, 14) **19€**

Tarte Flambée aux Fruits de Mer:

Fruits de Mer, Moules, Scampis, Tomates Cerises, Crème au Safran Citronnée, Oignons et Roquette (1a, 2, 4, 7, 12, 14) **17€**

Taboulé de la Mer:

Taboulé aux Herbes Fraîches, Scampis, Gambas, Moules et Chipirons (1a, 2, 12, 14) **22€**

Lobster Burger de Seattle:

Pain Lobster, Steak Haché de Boeuf 220gr., Médaillon de Queue de Langouste, Fromage "Roude Bouf", Oignons Frits, Salade Iceberg, Légumes Grillés, Pickles d'Oignon Rouge, Beurre aux Herbes et Citron, Mayonnaise au Cerfeuil (1a, 2, 3, 7, 10) **19.80€**

DESSERT

Crème Brûlée aux Framboises à Notre Façon:

Crème Brûlée, Texture de Framboises, Biscuits Vanille et Sorbet Framboise (1a, 3, 7) **10€**