

BIENVENUE

RÉSERVATION AU 06 20 04 03 90

Ouvert du lundi au vendredi, le midi et du mercredi au samedi, le soir



NOS MENUS

MENU EXPRESS DU JOUR* Entrée & Plat & Dessert 16€95
ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT DU JOUR 14€95
PLAT DU JOUR 12€95
MENU ENFANT "Petit Magador" Pour les moins de 10 ans 9€95

*Menu du jour du lundi au vendredi, midi et soir.



NOS TAPAS APÉRO

PLANCHE DE LA MER 10€00
4 huîtres de Bouzigues, 6 crevettes, 200 gr de bulots, condiments

PLANCHE ARDÉCHOISE 10€00
Caillette aux herbes, saucisson, jambon cru, condiments

NOS SPÉCIALITÉS

FOIE GRAS DU TRUSQUIN - ENTRÉE 15€00
Foie gras marbré aux fruits secs, confiture d'oignons aux baies de goji

GRATIN DE RAVIOLES - PLAT 15€95
Gratin de ravioles selon l'inspiration du chef, accompagné de salade



LES PLATS À LA CARTE

Nos Viandes*

LA SÉLECTION DU BOUCHER Pièce de viande sélectionnée par notre artisan boucher 23€95
Sauce au choix (Roquefort, beurre maître d'hôtel, tartare, trompette de la mort)

ALTITUDE BURGER 16€95
Pain burger, haché du boucher, oignons confits, galette de pommes de terre, jambon cru, fromage à raclette fondant

DÉLICE DE « JOUE DE COCHON » CONFITE façon grand-mère 16€95
Joue de porc mijotée en sauce avec oignons grelots, champignons, lardons

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 22€95
Souris d'agneau confite à basse température, jus de braisage au caramel d'aïl

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE race à viande environ 1kg (seul ou à deux) 54€95
Sauce au choix (Roquefort, beurre maître d'hôtel, tartare, trompette de la mort)

*accompagnées de frites cuites dans de la graisse de bœuf et salade

Nos Poissons**

RETOUR DE PÊCHE 19€95
Poisson (en filet ou entier) grillé selon arrivage

BLANQUETTE DE SAINT-JACQUES 22€95
Blanquette de Saint-Jacques au velouté de crevettes et légumes d'automne

FRICASSÉE DE CHIPIRONS 18€95
Fricassée de chipirons de Méditerranée mijotés dans une soupe de poisson à l'aïoli

HOMARD DU VIVIER RÔTI (environ 600g) Prix sur demande
et crème de pesto vert

**accompagnement de saison



HUÎTRES, CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

Nos huîtres

LES "BOUZIGUES" N°3 10€95
par 6 pièces

LES MARENNES OLÉRON 14€95
par 6 pièces
"Label Rouge" N°3

LES "PRESTIGES" 19€95
par 6 pièces
"Gillardeau" ou "Papin" ou "Belon" ou "Ostra Régal" (selon arrivage)

LE PANIER DE L'OSTRÉICULTEUR 25€95
4 huîtres de "Bouzigues"
4 huîtres Marennes Oléron "Label Rouge"
4 huîtres Prestige

Nos crustacés & co

BULOTS 9€95
environ 300g
accompagnés de mayonnaise

CREVETTES ROSES 13€95
par 12 pièces

TOURTEAU ENTIER 19€95
environ 500g
accompagnement de saison ou frites maison

HOMARD DU VIVIER RÔTI Prix sur demande
environ 600g
crème de pesto et garniture du moment

Plateaux de fruits de mer

VENTE À L'ARDOISE à partir de 47€/pers.
(nous consulter)

LE 1^{ER} WEEK-END DE CHAQUE MOIS

SOIRÉE FRUITS DE MER À VOLONTÉ!

39€
pour 1 pers.



NOS SALADES

ROYANS CROUSTILLANTE 14€95
Mélange de salades, tomates, jambon cru, poêlée de ravioles et croustillant de chèvre au miel

Festive 16€95
Mélange de salades, tomates, gésiers confits, gravlax de canard « maison » et foie gras mi-cuit

Tempura 14€95
Mélange de salades, tomates, assortiments de beignets (poissons & légumes), sauce Mawashi Giri



LES INVITATIONS SUCRÉES

CRÈME BRÛLÉE 6€95
par nos soins crème de marrons et coulis de myrtilles

MADAGASCAR 7€95
Biscuit chocolat, crémeux vanille, mousse chocolat grand cru & mousse vanille

ÎLE SECRÈTE 6€95
Île flottante revisitée avec chamallow maison et crème anglaise

TARTE POM'POM 7€95
Tarte aux pommes et raisins au rhum réhaussée d'un crumble coco, glace vanille macadamia

CAFÉ GOURMAND (THÉ supplément 1 €) 8€95
Café et 2 douceurs sucrées

CAFÉ GOURMAND XL (THÉ supplément 1 €) 9€95
Café et 3 douceurs sucrées

ASSIETTE DE FROMAGES

5€95

LES CAFÉS & THÉS

Café expresso 2€00 | Mac'Café Café & 2 macarons 4€95
Café décaféiné 2€20 | Mac'Thé Thé & 2 macarons 5€95
Café crème 2€50 | Thé et infusion 3€00

Liste des allergènes à votre disposition.

BIÈRES, APÉRITIFS & DIGESTIFS

Bières à la pression :

Bière "Grimbergen" de saison 30cl/50cl 4€00/7€50

Bière St Thomas blonde Paulaner 25cl/50cl 4€00/7€50

Bières spéciales

Mort Subite Kriek (Cerise) 33cl 5€00

Mort Subite Witte 33cl 5€00

Desperados 33cl 4€50

Bière du moment (blonde, blanche, ambrée, IPA) 33cl 5€50

Monaco 25cl 4€00

Picon 25cl 4€20

Ricard / Pastis 51 2cl 3€00

KIR (mière, cassis, châtaigne, pêche, framboise, fraise) 12cl 4€00

Coupe de Champagne 12cl 11€00

Whisky 4cl 5€00

Jack Daniel's 4cl 8€00

Porto / Baileys 4cl 4€50

Martini blanc / rouge / rosé 4cl 4€50

Suze 4cl 4€50

Get 27 4cl 6€00

Get 31 4cl 7€00

Limoncello 4cl 6€00

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl 7€00

Verveine artisanale du Forez 4cl 6€00

Eau de vie (poire, framboise, mirabelle...) 4cl 6€00

Sélection Whisky Premium 4cl à partir de 8€00

Rhum de dégustation 4cl à partir de 7€00 (Diplomatic, Don Papa, Centenario...)

LES VINS

Large choix de vin dont :

Domaine de la Présidente

Côtes du Rhône Grands Classiques 75cl 16€00

Blanc/Rouge/Rosé

Châteauneuf-du-Pape 75cl 42€00

Rouge

LES CHAMPAGNES

Sur demande 75cl ou 150 cl à partir de 39€00

COCKTAILS "TRUSQUIN"

Cocktail du Trusquin (sans alcool) 5€00

Fruits du soleil (rhum) 7€50

Mojito Del Trusquin 8€00

Virgin Mojito 7€00

Spritz 6€00

LES BOISSONS

Coca-Cola 33cl 3€50

Coca-Cola zéro 33cl 3€50

Orangina 33cl 3€50

Thé glacé 25cl 3€50

Sirop 33cl 2€00

Pac à l'eau (citron) 33cl 2€70

Diabolo 25cl 2€70

Jus de fruits 25cl 4€00

Badoit rouge 33cl 3€50

San Benedetto (eau gazeuse) 1l 4€95

San Benedetto (eau plate) 1l 4€95

Vals (eau gazeuse) 75cl 4€95