



RESTAURANT PAVILLON TERRE-MER

PAR CHEF SÉBASTIEN CHARLEMAGNE

OUVERT TOUS LES JOURS

DEJEUNER:

12.00 – 13.30 h.

DINER:

18.30 – 21.00 h.

(WEEK-END À 21.30 h.)

BAR PAVILLON DU ZOUTE:

11.00 – 00.00 h. (DERNIÈRE COMMANDE À 23.30 h.)



SPECIALITÉS

CROQUETTE AUX CREVETTES DE NOTRE MER (1 pcs)	25
CROQUETTES AUX CREVETTES DE NOTRE MER (2 pcs)	38
sauce froide au paprika fumé	
CROQUETTE DE FROMAGE (1 pcs)	20
CROQUETTES DE FROMAGE (2 pcs)	28
sauce tartare faite maison	
SOLE « PETIT BATEAU »	42
à la façon du chef (purée de pommes de terre)	
SOLE « MEUNIÈRE »	42
frites salade mixte	
TOMATE AUX CREVETTES (1 pcs)	28
TOMATES AUX CREVETTES (2 pcs)	38
frites ou pain	
FILET PUR	44
frites salade mixte	
FILET PUR ROSSINI	52
légumes de saison pommes de terre	

ENFANTS

POULET – RIZ – COMPÔTE DE POMMES	22
SPAGHETTI	17
STEAK FRITES AVEC DE LA SALADE	32





DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE bourbon vanille	15
PANNA COTTA aux fruits rouges	15
DAME BLANCHE sauce au chocolat faite maison	15
FRAÎCHEUR DE FRUITS DU MOMENT sirop à l'orange	15
TRILOGIE DE FROMAGES garniture	18

MENU DU MARCHÉ (UNIQUEMENT LE SOIR)

3 SERVICES (hors boissons)	69
AVEC TRILOGIE DE FROMAGES	72

SIGNATURE DU CHEF

Plats « menu du marché » sont disponibles séparément

ENTRÉE	28
PLAT	36
DESSERT	15
TRILOGIE DE FROMAGES	18

MENU DÉJEUNER

2 SERVICES (hors boissons)	38
3 SERVICES (hors boissons)	48



APERO-TIME

CHAMPAGNE PAR VERRE

ST. GERMAIN DE CRAYES BLANC DE BLANC	19
--------------------------------------	----

APÉRITIFS

KIRR ROYAL	22
PIMM'S CUPP	16
APEROL SPRITZ	16
CAMPARI ORANGE (JUS D'ORANGE FRAICHE)	14
PICON VIN BLANC	14
ORIGINAL LEMONGRASS (TOUCHE AMERE)	14
VIOLETTE IMPERIAL (BULLES-VIOLETTE)	14
CAMPARI SODA	12
VERMOUTH PROFESSORE BIANCO - ROSSO	12
KIRR AU VIN BLANC	12
PASTIS HENRI BARDOUIN	9
PERNOD	9
RICARD	9
PINEAU DES CHARENTES	9
SHERRY LUSTAU LA INA - FINO	9
PORTO – LBV-2015 – QUINTA DA CORTE	9
MARTINI ROSSO – BIANCO - FIERRO	9
MALIBU	9
BATIDA DE COCO	9



TRADITION | QUALITY | SERVICE
SINCE 1927