

## ENTRÉES ET SALADES

Salade du buffet.....	8.00
Chèvre frais bio de Lignièrès NE.....	13.50
miel d'acacia, fruits secs, salade	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 23.00
Mi-cuit de foie gras de canard maison.....	23.00
✓ Salade de melon, avocat et pamplemousse.....	14.00
pesto menthe-basilic et edamame	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 24.00
Tartare de dorade façon ceviche.....	17.00
	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00
Tartare de thon à la tahitienne.....	18.00
	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 34.00
Tartare de boeuf.....	17.00
	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00
Roastbeef-frites sauce tartare.....	28.00

## LES ASSIETTES «DEGUSTATION»

La Fresh: tataki de thon, tartare de thon à la tahitienne, ceviche de dorade, salade et melon, sauce soja au sésame, focaccia maison.....	35.00
La Silex: tartare de boeuf, foie gras, roastbeef.....	35.00
salade, pommes caramélisées, confiture d'oignon, sauce tartare, focaccia maison	

## PASTA, VEGAN & CO

Linguine au pesto, tomates cherry et burrata.....	28.00
✓ Curry de lentilles aux herbes fraîches, velouté d'amandes et légumes.....	28.00

## POISSONS & CO

Filets de perches meunière (origine Suisse).....	42.00
Avec une salade du buffet, garniture à choix	
Poisson du jour, selon arrivage.....	de 34.00 à 49.00
Moules de bouchot de la baie du Mont-St.-Michel AOP servies en casserole avec des pommes frites	
Moules marinières.....	25.00
Moules à la mode «Silex».....	27.00

## LES VIANDES

Steak de boeuf Café de Paris.....	33.00
pommes frites, légumes	
Tournedos de boeuf sauce au Pinot Noir.....	48.00
Entrecôte de chevreuil et chanterelles d'été.....	42.00
sauce au poivre tropical	
Magret de canard des Landes aux bérudges.....	36.00

## POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet et frites..... 9.00

Poissons panés et frites..... 9.00

Dans la mesure du possible, nous cuisinons volontiers une petite assiette pour vos enfants, n'hésitez pas à nous solliciter!

## LES DESSERTS

3 fromages de la région..... 8.00

Crème brûlée..... 10.00

Fondant au chocolat noir de Madagascar..... 12.00

✓ Comptée de fruits exotiques, crème à la citronnelle..... 12.00

Parfait glacé au Marc d'Hauterive..... 12.00

Dessert du jour..... 8.50

Café gourmand..... 14.00



Les plats marqués d'un ✓ sont vegan, sans gluten et sans lactose  
Allergies et intolérances: nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions!

Origine de viandes:

Boeuf, porc, poulet: Suisse

Canard: FR

Chevreuil: AUT / GER

Origine des poissons:

Perche: Suisse

Moules: FR

Dorade: GR / Méditerranée

Thon PHIL

 le silex  
Resto | Bistro