

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Taboulé brocoli, cranberries, marmelade d'orange, vinaigrette à l'orange, noix de pécan *(Végan)*

8.00 €

Velouté potimarron, mousse de chèvre, huile de noisette, éclats de noisette, chips de lard

9.50 €

Terrine de volaille, confiture de figues

9.50 €

Œuf parfait, épinards, crème moutarde, poudre de lard

12.50 €

Palourdes gratinées, beurre provençal (x12)

13.00 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

• LES SALADES •

Salade Belle Époque

Magret fumé, gésiers, œuf parfait, pomme fruit rôtie, noix, vinaigrette cidre

18.50 €

Salade de lentilles blondes

Croûtons, légumes de saison, mousse de chèvre, chips de lard

17.50 €

Salade de lentilles blondes *(version végété)*

Légumes de saison, croûtons

16.50 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON FAÇON BRASSERIE

Échalotes, cornichons, câpres, citron jaune, herbes aromatiques, frites « rustiques », salade verte

19.00 €

PAVÉ DE MERLU

Épeautre, sauce échalote au vin blanc

19.00 €

FILET DE DORADE

Légumes racines, coulis de carotte, gingembre, agrumes

24.00 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu d'Auvergne *ou* beurre persillé

19.50 €

DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu d'Auvergne *ou* beurre persillé

35.00 €

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu d'Auvergne *ou* beurre persillé

39.00 €

MAGRET DE CANARD 220 G ENV.

Purée maison, jus corsé

24.00 €

VÉGAN

CÉLERISOTTO

Éclats de noisettes, salicorne

19.00 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF THAÏ 180 G ENV.

(Sauce thaï, citron, sésame grillé, coriandre), frites « rustiques », salade verte

19.00 €

BURGER BELLE ÉPOQUE

Pain buns artisanal, steak haché 180 gr, lard, raclette, compotée d'oignons, mayo moutarde-cidre, frites maison, salade verte

19.00 €

CÔTE DE COCHON FERMIER 330 G ENV.

Cuisson basse température, sirop d'érable, jus au cidre, purée maison

23.50 €

MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 23.00€
Entrée + plat + dessert • 29.00€ }

Taboulé brocoli (*végan*)

Cranberries, marmelade d'orange, vinaigrette à l'orange, noix de pécan

Ou

Velouté potimarron, mousse de chèvre, huile de noisette,
éclats de noisette, chips de lard

Ou

Terrine de volaille, confiture de figues

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu d'Auvergne ou beurre persillé

Ou

PAVÉ DE MERLU

Épeautre, sauce échalote au vin blanc

Ou

CÉLERISOTTO (*végan*)

Éclats de noisette, salicorne

DESSERT AU CHOIX

Prunes pochées (*végan*) *ou* Tarte tatin pommes caramélisées

ou La verrine Belle Hélène *ou* Sarrasin au lait

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 33.00€
Entrée + plat + dessert • 39.00€ }

Œuf parfait, épinards, crème moutarde, poudre de lard

Ou

Palourdes gratinées, beurre provençal

MAGRET DE CANARD 220 G ENV.

Purée maison, jus corsé

Ou

FILET DE DORADE

Légumes racines, coulis de carotte, gingembre, agrumes

DESSERT AU CHOIX

Prunes pochées (*végan*) *ou* Tarte tatin pommes caramélisées

ou La verrine Belle Hélène *ou* Sarrasin au lait

MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(hors jours fériés)

QUANTITÉS LIMITÉES

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.00€
Entrée + plat + dessert • 24.00€ }

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

Consultez l'ardoise

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

MERLU *ou* ONGLET *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise maison

Une glace 2 boules

ou

Trilogie de mignardises

UNE SURPRISE !



LE FROMAGE

L'assiette

9.50 €

La planche, à partager ou pas !

14.50 €

Camembert rôti du moment (15 minutes d'attente)

10.90 €

LES DESSERTS

PRUNES POCHÉES (végan)

Crumble, chantilly végan

9.00 €

TARTE TATIN

Pommes caramélisées, caramel beurre salé, crème fouetée

9.00 €

LA VERRINE BELLE HÉLÈNE

Comptée de poires, brunoise de poires, crème chocolat,
craquant chocolat, crème chantilly, chips de poires

9.00 €

SARRASIN AU LAIT

Chantilly mascarpone, caramel au beurre salé

9.00 €

CAFÉ GOURMAND

(Suppl. Thé 1€)

8.00 €

LES GLACES

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT DES PRODUITS DE LA MARQUE CARTE D'OR

NOS PARFUMS

Crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel,
pistache, rhum-raisin

Sorbets : citron, passion, framboise

Coupe 1 boule 4.00 €

Coupe 2 boules 5.50 €

Coupe 3 boules 6.50 €

Supplément chantilly *ou* coulis chocolat 1.00 €

LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée

CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, crème sucrée

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

PAVLOVA

2 boules fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, crème sucrée

PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche au sirop, crème sucrée

TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, crème sucrée

• LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

COLONEL

3 boules citron, vodka

AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, Peppermint, crème sucrée

BREIZHLEY'S

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Bailey's, crème sucrée