

SAUCISSONNABLES

À PARTAGER OU PAS !

- **Planche B.E** (Accras, Cabillaud fumé, Terrine, Saucisson et fromages).....19.90 €
- **Planche Terroir** (Fromages, jambon Serrano, chorizo Culard, saucisson).....16.90 €
- **Huitres N°3 du Golfe du Morbihan** Les 6 : 10.50 €...Les 9 : 15.50 €...Les 12 : 19.50 €
- **Terrine de campagne** aux cranberries et noix 12.90 €/100 g
- **Accras de cabillaud** Les 6 : 5.90 € Les 12 : 10.00 €
- **Camembert rôti, noisettes, figues** (15 min. d'attente) 10.90 €
- **Saucisson nature au sel de Guérande** 150 g 5.00 €

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl
AOP Pays d'Oc · J.Moreau et Fils « Les Coches ».....	4.00 €	7.00 €	13.50 €
AOP Côtes de Gascogne · Domaine Millet « Moelleux ».....	5.00 €		
AOP Quincy · Domaine des Bruniers.....	5.50 €		
IGP d'OC Viognier · Domaine Grand Chemin « Le Faillet ».....	6.00 €		
AOP Saint-Péray · Chapoutier « Les Tanneurs ».....	8.50 €		
AOP Meursault · Bouchard Père et Fils.....	10.90 €		

VINS ROSÉS

IGP Île de Beauté · Vignerons Aghione « San Pieru ».....	4.00 €	7.00 €	13.50 €
AOP Côtes de Provence · Mathilde Chapoutier.....	6.00 €		

VINS ROUGES

AOP Bordeaux · Haut Boutisse.....	4.50 €	8.50 €	15.00 €
AOP Côtes du Rhône · Alain Jaume « Grand Veneur ».....	5.00 €	9.00 €	16.00 €
IGP Côtes de Thongue · Domaine La Croix Belle « Camp Del Gal ».....	6.00 €	11.00 €	20.00 €
AOP Lalande de Pomerol · Château La Fleur Chaigneau.....	6.50 €		
AOP Sancerre · Domaine Girard.....	7.00 €		
AOP Chassagne Montrachet · Bouchard Père et fils.....	10.90 €		

*Pour ravir tous les palais, nous disposons
de plus de 250 références en cave.
Consultez notre carte des vins !*



LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Poireaux grillés, pana cotta, piment d'Espelette, tartare d'algues (Végan)

7.90 €

Tarte fine potiron-carotte, mousse feta

8.90 €

Terrine de campagne aux oignons caramélisés, relish (condiment cornichons)

8.90 €

Velouté de champignons à l'huile de truffe, mouillette à l'ail et à l'os à moelle

12.50 €

Cabillaud fumé, huile d'aneth et perles de citron

12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

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

• LES SALADES •

Salade César

Laitue romaine, parmesan, tomates cerises, poulet pané croustillant,
croûtons, sauce César

16.90 €

Salade figue-bleu

Figues fraîches, patates douces, carottes rôties au paprika, bleu,
noix, salade verte, vinaigrette miel

16.90 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON AU YUZU KOSHO

- POISSON SELON ARRIVAGE -

Mousse d'estragon, frites « rustiques » et salade

18.50 €

FILET DE MERLU

Beurre d'anchois, légumes rôtis, chips de sarrasin

17.50 €

PAVÉ DE TRUITE

Déclinaison de chou-fleur (syphon, sauté et séché)

23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou bleu*

17.50 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou bleu*

29.90 €

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou bleu*

36.00 €

ENTRECÔTE DE VEAU EN BASSE TEMPÉRATURE

Croûte de champignons, pommes de terre tapées, champignons sauvages, jus court

23.50 €

VÉGAN

CANNELONIS À LA COURGETTE

Pignons de pin et ail rôti

16.00 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte

16.90 €

BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns artisanal, steak haché 180g env., mayonnaise maison,
lard croustillant, salade, cheddar, frites « rustiques »

16.90 €

JARRET D'AGNEAU AU VIN ROUGE

Écrasé de pommes de terre, jus court

22.00 €

MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 20.90€
Entrée + plat + dessert • 27.50€ }

Poireaux grillés, pana cotta, piment d'Espelette, tartare d'algues (*Végan*)

Ou

Tarte fine potiron-carotte, mousse feta

Ou

Terrine de campagne aux oignons caramélisés, relish (condiment cornichons)

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise ou bleu

Ou

FILET DE MERLU

Beurre d'anchois, légumes rôtis, chips de sarrasin

Ou

CANNELLONIS À LA COURGETTE (*végan*)

Pignons de pin et ail rôti

Tarte pomme tatin (*végan*)

Sablé breton, pommes caramélisées, gel caramel

Ou

Gâteau nantais

Coulis de citron, crème marbrée menthe

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 29.90€
Entrée + plat + dessert • 37.50€ }

Velouté de champignons à l'huile de truffe, mouillette à l'ail et os à moelle

Ou

Cabillaud fumé, huile d'aneth et perles de citron

ENTRECÔTE DE VEAU EN BASSE TEMPÉRATURE

Croûte de champignons, pommes de terre tapées, champignons sauvages, jus court

Ou

PAVÉ DE TRUITE

Déclinaison de chou-fleur (syphon, sauté et séché)

Entremet châtaigne

Miel, chocolat

Ou

Chou cacahuète

Chou, craquelin, ganache vanille, praliné cacahuète

MENU SEMAINIER

TOUTES LES SEMAINES, RETROUVEZ VOS PLATS DU JOUR FAVORIS !

Servi uniquement Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

QUANTITÉS LIMITÉES

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 17.50€

Entrée + plat + dessert • 21.50€

ENTRÉE DU JOUR

6.00€

• PLAT DU JOUR •

13.90€

DESSERT DU JOUR

6.00€

Consultez l'ardoise

• MENU ENFANT 10€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau

POISSON *ou* VIANDE

Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise maison

Une glace 2 boules

ou

Trilogie de mignardises

Guimauve, cookie, fondant chocolat

UNE SURPRISE !



LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE DES HALLES

L'assiette
8.90 €

La planche, à partager ou pas !
13.90 €

Camembert rôti, noisettes, figes (15 minutes d'attente)
10.90 €

LES DESSERTS

TARTE TATIN (végan)
Sablé breton, pommes caramélisées, gel caramel
8.50 €

GÂTEAU NANTAIS
Coulis de citron, crème marbrée menthe
8.50 €

ENTREMET CHÂTAIGNE, MIEL, CHOCOLAT
Biscuit châtaigne, crémeux miel roussi, mousse chocolat
9.50 €

CHOU CACAHUÈTE
Chou, craquelin, ganache vanille, praliné cacahuète
9.50 €

CAFÉ GOURMAND
(Suppl. Thé 1€)
8.00 €

LES GLACES

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	3.00 €
Coupe 2 boules	5.00 €
Coupe 3 boules	6.00 €
Supplément chantilly	1.00 €

LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.00 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire, coulis de chocolat, chantilly

PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly

TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, chantilly

• LES ALCOOLISÉES •

9.50 €

COLONEL

3 boules citron, vodka

AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, chantilly

BREIZHLEY'S

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

