

SAUCISSONNABLES

À PARTAGER OU PAS !

- **Planche B.E** (Accras, gravlax de dorade, terrine, Saucisson et fromages)...19.90 €
- **Planche Terroir** (Fromages, jambon Serrano, chorizo Culard, saucisson).....16.90 €
- **Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil**...Les 6 : 10.50 €...Les 9 : 15.50 €...Les 12 : 19.50 €
- **Terrine de campagne en tarte gel au porto**.....12.90 €/100 g
- **Accras de cabillaud**.....Les 6 : 5.90 €.....Les 12 : 10.00 €
- **Camembert rôti, miel, herbes de Provence (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	11,90 €		

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 - Le Puits Saint-Martin	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 €		

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



LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Carpaccio de poire et radis noir, noix, huile fumée aux agrumes (Végan)

7.90 €

Terrine de campagne en tarte, gel au porto

8.90 €

Raviole de couteaux, émulsion de champignons

9.00 €

Pressé de paleron de bœuf, panisse à l'ail, crème de topinambours

9.00 €

Gravlax de dorade, condiment ail noir-bergamote, légumes croquants

12.50 €

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil

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

• LES SALADES •

Cromesquis de chèvre

Salade, cromesquis de chèvre, pickles de fenouil, julienne de pomme granny, noisettes torréfiées, vinaigrette à la badiane

16.90 €

Salade végétarienne

Salade, blé, butternut, chou rouge, mozzarella fumée, œuf mollet, vinaigrette aux cranberries

16.90 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON FAÇON CEVICHE

- POISSON SELON ARRIVAGE -

Coriandre, oignon rouge, curry vert, lait de coco, citron vert, gingembre frites « rustiques », salade

18.50 €

AILE DE RAIE

Mousseline de patate douce, beurre de câpres

17.50 €

BALLOTINE DE LOTTE À LA PISTACHE

Risotto de langues d'oiseaux (pâtes), huile de pistache épicée

23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce échalote *ou* moutarde

17.50 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce échalote *ou* moutarde

29.90 €

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce échalote *ou* moutarde

36.00 €

MAGRET DE CANARD

Clémentine rôtie, mousseline de patate douce, sauce au malt

23.50 €

VÉGAN

DÉCLINAISON DE CÉLERI

Frites de céleri rave façon « potatoes », purée de céleri, dukkah, jus corsé de légumes

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., sauce cocktail, oignon, cornichon, bacon, frites « rustiques », salade

16.90 €

LE SUPRÊME FAÇON CORDON BLEU

Suprême de volaille panée, comté, bacon, sauce au yaourt citronnée, gratin dauphinois

19.90 €

MENU BRASSERIE

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

Carpaccio de radis noir et de poire, noix, huile fumée aux agrumes (*Végan*)

Ou

Terrine de campagne en tarte, gel au porto

Ou

Raviole de couteaux, émulsion de champignons

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce échalote *ou* moutarde

Ou

AILE DE RAIE

Mousseline de patate douce, beurre de câpres

Ou

DÉCLINAISON DE CÉLERI (*végan*)

Frites de céleri rave façon « potatoes », purée de céleri,
dubkka, jus corsé de légumes

16.00 €

Poire braisée au cidre (*végan*)

Crème au vinaigre de cidre, streusel noisettes-sarrasin

Ou

Brownie aux noix

Crèmeux équatorial, lait de poule

MENU BELLE ÉPOQUE

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

Pressé de paleron de bœuf, panisse à l'ail, crème de topinambours

Ou

Gravlax de dorade, condiment ail noir-bergamote, légumes croquants

MAGRET DE CANARD

Clémentine rôtie, mousseline de patate douce, sauce au malt

Ou

BALLOTINE DE LOTTE À LA PISTACHE

Risotto de langues d'oiseaux (pâtes), huile de pistache épicée

Mœlleux au sésame noir

Mœlleux coco, crèmeux yuzu, mousse au sésame noir

Ou

Entremet ananas-vanille

Biscuit madeleine, compotée ananas estragon vanille, gel ananas

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 • 18.50€
Entrée + plat + dessert • 21.50€ }

ENTRÉE DU JOUR

6.90€

• PLAT DU JOUR •

13.90€

DESSERT DU JOUR

6.90€

Consultez l'ardoise

• MENU ENFANT 10€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau

POISSON *ou* VIANDE

Accompagné de frites « rustiques », sauce cocktail

Une glace 2 boules

ou

Trilogie de desserts maison

UNE SURPRISE !



LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME FROMAGÈRE À AURAY

L'assiette

8.90 €

La planche, à partager ou pas !

13.90 €

Camembert rôti, miel, herbes de Provence (15 minutes d'attente)

10.90 €

LES DESSERTS

POIRE BRAISÉE AU CIDRE (végan)

Crème au vinaigre de cidre, streusel noisettes-sarrasin

8.50 €

BROWNIE AUX NOIX

Crèmeux équatorial, lait de poule

8.50 €

MÛLLEUX AU SÉSAME NOIR

Mûlleux coco, crèmeux yuzu, mousse au sésame noir

9.50 €

ENTREMET ANANAS-VANILLE

Biscuit madeleine, compotée ananas estragon, ganache vanille, gel ananas

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 •

8.50 €

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

