

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Panisse, houmous libanais, tomates confites (Végan)

7.90 €

Terrine de campagne au paleron de bœuf, salade de pickles de légumes

8.90 €

Crème brûlée au foie gras, tuile aux noix et figes

11.00 €

Couteaux gratinés, citron confit, cacahuètes, coriandre

12.50 €

Gravlax de Dorade Royale, condiment courge épicée, gel clémentine

12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan

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

• LES SALADES •

Salade de chèvre, bœuf fumé

Salade verte, billes de chèvre frais au kasha soufflé, pimentos del piquillos,
bœuf fumé, vinaigrette framboise

16.90 €

La potiron pomme poire

Potimarron, chou blanc, betterave, noix, noisettes, châtaignes, pommes, poires,
vinaigrette aux pommes

16.90 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON FAÇON CEVICHE

- POISSON SELON ARRIVAGE -

Citron vert, coriandre, lait de coco, citronnelle, échalotes, mousse coco, piment jalapeños

18.50 €

AILE DE RAIE

Légumes de saison braisés et beurre aux câpres

18.50 €

LOTTE DORÉE

Embeurrée de chou blanc au vinaigre de riz, grenade et pesto pistache

23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

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

17.50 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

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

29.90 €

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

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

36.00 €

SUPRÊME DE POULET JAUNE CONTISÉ À L'ESTRAGON

Pommes Anna, jus court

23.50 €

VÉGAN

PARMENTIER FORESTIER

Duxelle de champignons-châtaignes, écrasé de pommes de terre, coulis de piquillos, salade verte

16.90 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte

18.50 €

BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns artisanal, steak haché breton 150g env., Ketchup, Pickles, sauce cheddar, frites « rustiques », salade verte

17.50 €

MAGRET DE CANARD

Pommes Anna, jus court

22.50 €



MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€
Entrée + plat + dessert • 28.50€ }

Panisse, houmous libanais et tomates confites (*Végan*)

Ou

Terrine de campagne au paleron de bœuf, salade de pickles de légumes

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bordelaise ou moutarde

Ou

AILE DE RAIE

Légumes de saison braisés et beurre aux câpres

Ou

PARMENTIER FORESTIER (*végan*)

Duxelle de champignons-châtaignes, écrasé de pommes de terre,
coulis de piquillos, salade verte

Tartare de fruits de saison (*végan*)

Au poivre Tchuli, sorbet litchi

Ou

Brownie chocolat cacahuètes

Ganache montée chocolat

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€
Entrée + plat + dessert • 38.50€ }

Gravlax de Dorade Royale, condiment courge épicée, gel clémentine

Ou

Crème brûlée au foie gras, tuile aux noix et figues

Ou

Couteaux gratinés, citron, cacahuètes, coriandre

SUPRÊME DE POULET JAUNE CONTISÉ À L'ESTRAGON

Pommes Anna, jus court

Ou

LOTTE DORÉE

Embeurrée de chou blanc au vinaigre de riz, grenade et pesto pistache

Kouign-Amann

Caramel au beurre salé, glace au yaourt

Ou

Entremet coco

Crèmeux Passion Piment



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 • 19.00€
Entrée + plat + dessert • 22.90€ }

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

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

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 du moment (*15 minutes d'attente*)

10.90 €

LES DESSERTS

TARTARE DE FRUITS DE SAISON (*végan*)

Au poivre de Tchuli, sorbet litchi

8.50 €

BROWNIE CHOCOLAT CACAHUÈTES

Ganache montée chocolat

8.50 €

KOUIGN-AMANN

Caramel au beurre salé, glace au yaourt

9.50 €

ENTREMET COCO

Crèmeux Passion Piment

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 •

9.90 €

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

