

SAUCISSONNABLES

À PARTAGER OU PAS !

- **Planche B.E** (6 accras, saumon fumé, terrine, saucisson et chorizo).....20.50 €
- **Planche Terroir** (Fromages, bœuf séché, chorizo Culard, saucisson).....18.90 €
- **Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil**...Les 6 : 10.50 €...Les 9 : 15.50 €...Les 12 : 19.50 €
- **Terrine de campagne** aux oignons.....12.90 €/100 g
- **Accras de cabillaud**.....Les 6 : 6.00 €.....Les 12 : 11.00 €
- **Camembert rôti**, miel, herbes de Provence (15 min. d'attente).....11.00 €
- **Saucisson nature au sel de Guérande** 150 g.....6.00 €

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl
AOP Pays d'Oc · J.Moreau et Fils « Les Coches ».....	4,50 €	8,50 €	15,00 €
AOP Côtes de Gascogne · Domaine Millet « Moelleux ».....	5,00 €		
AOP Quincy · Domaine des Bruniers.....	6,00 €		
AOP Côtes de Provence · Cru classé « Cuvée fantastique » Château Sainte-Marguerite.....	7,50 €		
AOP Saint-Péray · Chapoutier « Les Tanneurs ».....	8,50 €		
AOP Montagny 1 ^{er} Cru · J.Drouhin.....	9,90 €		

VINS ROSÉS

IGP Île de Beauté · Vignerons Aghione « San Pieru ».....	4,50 €	8,50 €	15,00 €
AOP Côtes de Provence · Cru classé « Cuvée fantastique » Château Sainte-Marguerite.....	7,00 €		

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.....	7,00 €		
AOP Sancerre · « Révolution » Maison Chavet.....	8,00 €		
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru · « Clos des Myglands » Monopole-Faiveley.....	10,00 €		

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



LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Faux gras, rhubarbe confite, croustillant sirop d'érable, poivre de timut (*végan*)

8.90 €

Terrine de campagne, déclinaison d'oignons
(tempura, compotée d'oignons brûlés, grelots au vin rouge)

8.90 €

Maquereau fumé, pétales de navet, crème gribiche

8.90 €

Tartelette lard petit-pois, duo lardons et lard di colonata, crémeux petit-pois

12.50 €

Saumon mi-cuit, croustillant d'avocat et condiment aux algues

12.50 €

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil

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

• LES SALADES •

SALADE MÉDITERRANORD

Salade, saumon fumé maison, beignets d'aubergine, basilic, crème de feta

17.50 €

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade, œuf poché, asperges vertes cuites et crues, croustillant à l'ail des ours, parmesan

16.90 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON AU CONCOMBRE

- POISSON SELON ARRIVAGE -

Marinade : soja, échalote, citron vert, ail des ours, huile de sésame, laitue de mer
frites « rustiques », salade

18.50 €

FILET DE CABILLAUD

Déclinaison de petit-pois, chorizo, sauce américaine

18.50 €

FILET DE BAR

Carottes nouvelles, crumble noisette, sauce au kari-Brest

23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* à la fourme d'Ambert
17.50 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* à la fourme d'Ambert
29.90 €

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* à la fourme d'Ambert
36.00 €

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Croûte aux herbes, lasagne courgette basilic, émulsion au parmesan
23.50 €

VÉGAN

CRUMBLE DE LÉGUMES

Salade, vinaigrette au miso
16.90 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte
17.90 €

BURGER BELLE ÉPOQUE

Bun fait maison aux graines de sarrasin et sésame, salade, Tomme, échalote confite, mayonnaise au curry vert, frites « rustiques », salade
17.90 €

FILET MIGNON ROSÉ

Gnocchis d'épinards à la Parisienne, crème à la fourme d'Ambert
22.50 €

MENU BRASSERIE

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

Faux gras, rhubarbe confite, croustillant sirop d'érable, poivre de timut (*végan*)

Ou

Terrine de campagne, déclinaison d'oignons
(tempura, compotée d'oignons brûlés, grelots au vin rouge)

Ou

Maquereau fumé, pétales de navet, crème gribiche

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce poivre *ou* à la fourme d'Ambert

Ou

FILET DE CABILLAUD

Déclinaison de petit-pois, chorizo, sauce américaine

Ou

CRUMBLE DE LÉGUMES (*végan*)

Salade, vinaigrette au miso

Tarte chocolat (*végan*)

Fleur de sel

Ou

Palet fromage blanc

Miel, agrumes, granola

MENU BELLE ÉPOQUE

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

Tartelette lard petit-pois, duo lardons et lard di colonata, crémeux petit-pois

Ou

Saumon mi-cuit, croustillant d'avocat et condiment aux algues

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Croûte aux herbes, lasagne courgette basilic, émulsion au parmesan

Ou

FILET DE BAR

Carottes nouvelles, crumble noisette, sauce au Kari-Brest

Indian cheesecake

Biscuit amande, crémeux mangue cardamome, crème cheesecake cardamome,
glacage mangue

Ou

Pavlova

Kiwi, pomme, aneth

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 • 22.90€ }

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

CABILLAUD *ou* ONGLET DE BŒUF *ou* STEAK HACHÉ
Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise maison

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

9.50 €

La planche, à partager ou pas !

14.50 €

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

10.90 €

LES DESSERTS

TARTE CHOCOLAT (végan)

Fleur de sel

8.50 €

PALET FROMAGE BLANC

Miel, agrumes, granola

8.50 €

INDIAN CHEESECAKE

Biscuit amande, crémeux mangue cardamome, crème cheesecake cardamome, glaçage mangue

9.50 €

PAVLOVA

Kiwi, pomme, aneth

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 4.00 €

Coupe 2 boules 5.50 €

Coupe 3 boules 6.50 €

Supplément chantilly 1.00 €

LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

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

