

# LA CARTE

## • LES ENTRÉES •

Carpaccio de betterave (*Végan*) ..... 8.00 €  
Champignons, gel de figue, pickles de légumes

Rillettes de cochon ..... 9.50 €  
Toast de pain grillé, pickles de légumes

Soupe à l'oignon gratinée ..... 9.50 €  
Emmental, Beaufort, croûtons

Gravlax de saumon à l'aneth ..... 12.00 €  
Blinis sarrasin, crème montée au raifort et citron vert

Foie gras maison ..... 16.00 €  
Compotée de clémentine & gingembre, brioche toastée

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan  
Les 6 : 10.50€ | Les 9 : 15.50€ | Les 12 : 19.50€

## • LES SALADES •

Salade Belle Époque ..... 18.50 €  
Magret fumé, gésiers, œuf dur, pomme fruit rôtie, noix, vinaigrette cidre

Salade de chèvre chaud ..... 18.00 €  
Toasts de chèvre miel, pommes de terre sautées, lard, oignons rouges émincés,  
cerneaux de noix, pickles de légumes

Salade de chèvre chaud (*version végété, sans lard*) ..... 17.00 €

## • LES PLATS •

### LE POISSON

TARTARE DE SAUMON FAÇON BRASSERIE ..... 19.00 €  
Échalotes, cornichons, câpres, citron jaune, herbes aromatiques, frites « rustiques »,  
salade verte

AILE DE RAIE POCHÉE ..... 19.00 €  
Purée de pommes de terre, beurre aux câpres

FILET DE BAR ..... 24.00 €  
Fondue de poireaux, crème de coquillages



## LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV. .... 19.50 €  
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne *ou* échalotes

DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV. .... 35.00 €  
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne *ou* échalotes

CÔTE DE BŒUF 450 G ENV. .... 39.00 €  
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne *ou* échalotes

JARRET D'AGNEAU CONFIT ..... 24.00 €  
Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, jus de viande

## VÉGAN

GRATIN DE COURGE BUTTERNUT & CHÂTAIGNES ..... 19.00 €  
Lait de soja infusé à la sauge

## 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 180gr, raclette, oignons rouges,  
cornichons aigre doux, lard grillé, mayonnaise yellow mustard,  
frites « rustiques », salade verte  
19.00 €

CASSOLETTE PAYSANNE  
Saucisse fumée, saucisse francfort, poitrine fumée, haricots cocos à la tomate  
23.00 €

## MENU BRASSERIE

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

Carpaccio de betterave (*végan*)  
Champignons, gel de figue, pickles de légumes  
*Ou*

Soupe à l'oignons gratinées, emmental, beaufort, croûtons  
*Ou*  
Rillettes de cochon, toast de pain grillé, pickles de légumes

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.  
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne ou échalotes  
*Ou*

AILE DE RAIE POCHÉE  
Purée de pommes de terre, beurre aux câpres  
*Ou*

GRATIN DE COURGE BUTTERNUT & CHÂTAIGNES (*végan*)  
Lait de soja infusé à la sauge

DESSERT AU CHOIX  
Baba au rhum *ou* Tartelette chocolat caramel  
*ou* La verrine Mont Blanc *ou* La verrine exotique (*végan*)

## MENU BELLE ÉPOQUE

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

Foie gras maison, compotée de clémentine & gingembre, brioche toastée  
(*Supplément de 4.00€*)

*Ou*  
Gravlax de saumon à l'aneth, blinis sarrasin,  
crème montée au raifort et citron vert

JARRET D'AGNEAU CONFIT  
Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, jus de viande  
*Ou*

FILET DE BAR  
Fondue de poireaux, crème de coquillages

DESSERT AU CHOIX  
Baba au rhum *ou* Tartelette chocolat caramel  
*ou* La verrine Mont Blanc *ou* La verrine exotique (*végan*)

## 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

AILE DE RAIE *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

<b>BABA AU RHUM</b> .....	9.00 €
Chantilly	
<b>TARTELETTE CHOCOLAT CARAMEL</b> .....	9.00 €
Éclats de cacahuètes caramélisées	
<b>LA VERRINE MONT BLANC</b> .....	9.00 €
Marrons confits, crémeux chocolat, mousse marron, meringue, copeaux de chocolat	
<b>LA VERRINE EXOTIQUE (Végan)</b> .....	9.00 €
Fruits de saison, crème légère coco	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	8.00 €
(Suppl. Thé 1€)	

## 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 <i>ou</i> coulis chocolat .....	1.00 €

# LES COUPES GLACÉES

## • LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

### CHOCOLAT LIÉGEAIS

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

### CAFÉ LIÉGEAIS

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

