

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

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

Rillette 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 végé, 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 RAIEPOCHÉE 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 <i>ou</i> échalotes	
DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.	35.00 €
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> échalotes	
CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.	39.00 €
Frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> 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

Rillette 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 diabolo

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 (<i>15 minutes d'attente</i>)	10.90 €

LES DESSERTS

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

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 LIÉGEOIS

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

CAFÉ LIÉGEOIS

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