

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES (*végan*) 8.50 €
pesto verde, tuile paprika

PISSALADIÈRE 9.00 €
pâte feuilletée, compotée d'oignons à l'huile d'olive, anchois marinés,
olives noires, mesclun, radis roses, gressin

RILLETTES DE COCHON 9.00 €
pickles de légumes, toast pain de campagne

ŒUF PARFAIT 12.50 €
crème de chorizo, poivrons grillés marinés

AVOCADO TOAST BRIOCHÉ 12.50 €
saumon gravlax, guacamole, avocat, mesclun

HUITRES N°3 DU GOLFE DU MORBIHAN - Nicolas JACOB
Les 6 : 10.50 € | Les 9 : 15.50 € | Les 12 : 19.50 €

• LES SALADES •

SALADE NORDIQUE 19.00 €
salade, tomates cerises, concombres, pommes de terre, saumon gravlax,
crème aneth, citron

SALADE THAÏ 19.00 €
vermicelle de riz, carottes, concombres, pousses de soja, menthe, coriandre,
cachuètes grillées, condiment thaï, bœuf mariné

• LES PLATS •

LE POISSON

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

THON MI-CUIT AU SÉSAME 19.00 €
tomates anciennes, pesto verde

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA 24.00 €
sauce vierge au citron confit, ratatouille fine



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 160 G ENV.	19.50 €
frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> poivre	
ONGLET DE BŒUF 180 G ENV.	22.50 €
frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> poivre	
CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.	39.50 €
frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> poivre	
PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE THYM	24.00 €
pommes grenailles, jus réduit	

VÉGAN

COURGETTES RONDES FARCIES FAÇON KEFTA	19.00 €
farce lentilles et champignons, riz, sauce tomate	

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF FAÇON BRASSERIE 180 G ENV.
sauce B.E, frites « rustiques », salade verte
19.50 €

BURGER DE YANN
pain buns artisanal, steak haché 160 g, poivrons grillés marinés,
roquette, cantal, sauce B.E, frites « rustiques », salade verte
19.50 €

ANDOUILLETTE DE TROYES
crème moutarde à l'ancienne, oignons crispy, cébette,
purée de pommes de terre
19.50 €

MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 24.90€
Entrée + plat + dessert • 29.90€ }

Gaspacho de tomates anciennes, pesto verde, tuile paprika (*végan*)

Ou

Pissaladière, pâte feuilletée, compotée d'oignons à l'huile d'olive,
anchois marinés, olives noires, mesclun, radis roses, gressin

Ou

Rillettes de cochon, pickles de légumes, toast pain de campagne

ANDOUILLETTE DE TROYES

crème moutarde à l'ancienne, oignons crispy, cébette,
purée de pommes de terre

Ou

THON MI-CUIT AU SÉSAME

tomates anciennes, pesto verde

Ou

COURGETTES RONDES FARCIES FAÇON KEFTA (*végan*)

farce lentilles et champignons, riz, sauce tomate

DESSERT AU CHOIX

Entremet aux deux chocolats *ou* La fraise façon Belle Époque

ou Flan pâtissier *ou* Abricots rôtis (*végan*)

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 32.90€
Entrée + plat + dessert • 39.90€ }

Œuf parfait, crème de chorizo, poivrons grillés marinés

Ou

Avocado toast brioché, saumon gravlax, mesclun

PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE THYM

pommes grenailles, jus réduit

Ou

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA

sauce vierge au citron confit, ratatouille fine

DESSERT AU CHOIX

Entremet aux deux chocolats *ou* La fraise façon Belle Époque

ou Flan pâtissier *ou* Abricots rôtis (*végan*)

MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(hors jours fériés)

QUANTITÉS LIMITÉES

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 20.00€
Entrée + plat + dessert • 25.00€ }

ENTRÉE DU JOUR

8.00€

• PLAT DU JOUR •

15.00€

DESSERT DU JOUR

8.00€

Consultez l'ardoise

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

PAVÉ DE THON *ou* 1/2 PIÈCE DU BOUCHER *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », sauce B.E

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

ENTREMET AUX DEUX CHOCOLATS.....	9.00 €
LA FRAISE FAÇON BELLE ÉPOQUE.....	9.00 €
pâte brisée sucrée, fraises, crème diplomate, gel menthe	
FLAN PÂTISSIER.....	9.00 €
chantilly coco	
ABRICOTS RÔTIS (Végan).....	9.00 €
crumble, crème infusée au romarin	
CAFÉ GOURMAND.....	9.00 €
(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

Sorbets : citron, passion, framboise

Coupe 1 boule.....	4.00 €
Coupe 2 boules.....	5.50 €
Coupe 3 boules.....	6.50 €
Supplément crème sucrée <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

MERINGUÉE

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

