

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

VELOUTÉ DE CAROTTES (*végan*) 8.50 €
lait de coco, gingembre, coriandre

RILLETES DE CANARD 9.00 €
toast de pain grillé, pickles de légumes

TARTELETTE TATIN AUX OIGNONS CONFITS 9.00 €
lardons fumés, mesclun

ŒUF MEURETTE 12.50 €
œuf parfait, sauce meurette, lardons fumés, champignons de Paris,
oignons grelots, croûtons au beurre

MAKIS DE TRUITE FUMÉE AU FROMAGE FRAIS & RAIFORT 12.50 €
jeunes pousses d'épinard

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

• LES SALADES •

BUDDHA BOWL 19.00 €
saumon gravlax, quinoa, patate douce, pois chiches frits au paprika,
tomates cerises, avocat, noix de cajou, sauce cacahuètes

BUDDHA BOWL VERSION VÉGÉ 17.50 €

SALADE FORESTIÈRE 19.00 €
mesclun, champignons poêlés, lard grillé, œuf parfait, croûtons,
tomme de montagne, vinaigrette xérès

• LES PLATS •

LE POISSON

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

AILE DE RAIE POCHÉE 19.50 €
beurre aux câpres, carottes couleurs rôties

FILET DE BAR 24.00 €
beurre blanc au cidre, risotto d'épeautre



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 360 G ENV.	39.50 €
frites « rustiques », salade verte, sauce Bleu d'Auvergne <i>ou</i> poivre	
FILET DE CANETTE 180 G ENV.	24.00 €
sauce griottes, gratin de pommes de terre	

VÉGAN

LENTILLES VERTES, BUTTERNUT RÔTI	19.00 €
tartare de mangue au basilic, vinaigrette exotique	

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ 180 G ENV.
mayonnaise moutarde à l'ancienne, échalotes, oignons rouges, herbes hachées,
huile de truffe, noisettes concassées, frites « rustiques », salade verte
19.50 €

BURGER DE KIKI
pain bun's, steak haché, champignons poêlés selon arrivage, raclette,
lard grillé, mayonnaise ail et curcuma, frites « rustiques », salade verte
19.50 €

ANDOUILLETES DE TROYES
écrasé de pommes de terre, sauce moutarde
19.50 €



MAÎTRE
RESTAURATEUR

NOUS NOUS ENGAGEONS À TRAVERS CE TITRE, À NE
TRAVAILLER QUE DES PRODUITS FRAIS, NOTAMMENT NOS
VIANDES ET POISSONS.

MENU BRASSERIE

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

Velouté de carottes, lait de coco, gingembre, coriandre (végan)

Ou

Rillettes de canard, toast de pain grillé, pickles de légumes

Ou

Tartelette tatin aux oignons confits, lardons fumés, mesclun

ANDOUILLETES DE TROYES

écrasé de pommes de terre, sauce moutarde

Ou

AILE DE RAIE POCHÉE

beurre aux câpres, carottes couleurs rôties

Ou

LENTILLES VERTES, BUTTERNUT RÔTI (végan)

tartare de mangue au basilic, vinaigrette exotique

DESSERT AU CHOIX (Voir descriptifs en page 10)

Carrot cake *ou* Riz au lait vanillé

ou Finger chocolat *ou* Verrine poire gingembre (végan)

MENU BELLE ÉPOQUE

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

Œuf meurette, œuf parfait, sauce meurette, lardons fumés,
champignons de Paris, oignons grelots, croûtons au beurre

Ou

Makis de truite fumée au fromage frais & raifort, saumon gravlax, mesclun

FILET DE CANETTE 180 G ENV.

sauce griottes, gratin de pommes de terre

Ou

FILET DE BAR

beurre blanc au cidre, risotto d'épeautre

DESSERT AU CHOIX (Voir descriptifs en page 10)

Carrot cake *ou* Riz au lait vanillé

ou Finger chocolat *ou* Verrine poire gingembre (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

AILE DE RAIE *ou* 1/2 PIÈCE DU BOUCHER *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise

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

CARROT CAKE	9.00 €
crèmeux vanille, noix de pécan torréfiées	
RIZ AU LAIT VANILLÉ	9.00 €
caramel au beurre salé	
FINGER CHOCOLAT	9.00 €
mousse chocolat, cacahuètes, caramel au beurre salé, biscuit cacao	
VERRINE POIRE GINGEMBRE (Végan)	9.00 €
spéculoos, mousse marron	
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 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

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