

# LA CARTE DU RESTAURANT

Ouvert du mardi au samedi, midi & soir.

Entrées & Plats

Burgers & Maxi Salades

Desserts

Coupes Glacées

## Apéritifs

<b>Kir maison</b> .....	<b>3.50</b>
Cassis, mûre, pêche ou framboise	
<b>Kir pétillant</b> .....	<b>5.00</b>
Cassis, mûre, pêche ou framboise, Prosecco	
<b>Kir royal</b> .....	<b>12.50</b>
Cassis, mûre, pêche ou framboise, champagne Roederer	
<b>Coupe de pétillant</b> .....	<b>4.50</b>
Prosecco	
<b>Coupe de champagne</b> .....	<b>12.00</b>
Roederer collection	
<b>Martini blanc</b> .....	<b>4.50</b>
<b>Martini rouge</b> .....	<b>4.50</b>
<b>Campari</b> .....	<b>4.50</b>
<b>Porto rouge</b> .....	<b>4.00</b>

<b>Porto rouge</b> .....	<b>4.00</b>
<b>Ricard 2cl</b> .....	<b>3.50</b>
<b>Ricard 4cl</b> .....	<b>6.50</b>

## Planches Apéro

<b>CHARCUTERIES AFFINÉES</b> .....	<b>14.90</b>
<b>MIX CHARCUTERIE / FROMAGE</b> .....	<b>14.90</b>
<b>FESTIVE</b> .....	<b>24.00</b>
4 toasts de foie gras maison, 4 minis burgers de saumon gravlax et crème aux herbes	

## Les Entrées

**SAUMON GRAVLAX** ..... 17.90

et sa crème montée aux herbes

**FOIE GRAS MI-CUIT** ..... 18.90

et son confit d'oignons

Origine France : Bretagne

**LE CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS** ..... 12.90

1 assiette, Parmesan et Basilic

Origine France

**LA PETITE "CHÈVRE"** ..... 8.90

Mesclun de salades, oignons nouveaux, tomates cerises, radis, jambon Serrano, pignons de pin, mini-burger de chèvre rôti au miel et cromesqui de chèvre chaud

**LA PETITE "CÉSAR"** ..... 8.90

Mesclun de salades, oignons nouveaux, tomates cerises, radis, croutons à l'ail, filets de poulet croustillants, copeaux de parmesan et véritable sauce César

## Les Plats

**LE STEACK HACHÉ FRAIS 150 GR** ..... 12.90

Origine France

**LE FILET DE POULET CROUSTILLANT** ..... 13.90

Volaille fermière label rouge origine France : Bretagne

**L'ESCALOPE DE POULET À LA NORMANDE** ..... 13.90

Volaille fermière label rouge origine France : Bretagne

**BAVETTE "ROUGE DES PRÉS" 200GR** ..... 18.90

et sa béarnaise maison

Origine France : Mayenne

**LE CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS** ..... 18.90

2 assiettes, Parmesan et Basilic

Origine France

**LA BELLE ENTRECÔTE "ROUGE DES PRÉS" 350 G** ..... 28.90

et sa béarnaise maison

Origine France : Mayenne

**LA "GOURMANDE" ..... 13.90**

Mesclun de salades, oignons nouveaux, tomates cerises, radis, magrets fumés, gambas snackée, toast de foie gras et mini-burger saumon gravlax

**MENU MOUSSAILLON ..... 10.90**

Filet de poulet croustillant avec frites maison, sirop à l'eau et boule de glace au choix

**L'ENTRECÔTE DOUBLE POUR 2 PERS. .... 65.00**

«Rouge Des Prés» Façon côte de bœuf, env. 850g.

**SUGGESTION DU MOMENT ..... VOIR ARDOISE**

Tous nos plats sont accompagnés de mesclun de salade (sauf l'escalope à la Normande) et de frites maison.

**Bol de salade ..... 3.50**

**Bol de frites maison ..... 3.50**

**Supplément sauce maison (béarnaise, gorgonzola) ..... 2.00**

## Les Burgers

**LE CHEESEBURGER ..... 13.50**

Pain artisanal, haché frais, cheddar affiné et sauce tomates maison

**LE CRISPY ..... 13.50**

Pain artisanal, poulet croustillant, cheddar affiné et sauce tomates maison

**LE NORMAND ..... 15.90**

Pain artisanal, émincé de volaille, pomme rôtie, Camembert et sauce normande

## Les Maxi-Salades

**LA BD'L ..... 17.90**

Mesclun de salades, oignons confits, tomates cerises, radis, magrets fumés, gambas snackée, toasts de foie gras et mini-burger au saumon gravlax

**LA CHÈVRE ..... 13.90**

Mesclun de salades, oignons confits, tomates cerises, radis, jambon Serrano, pignons de pin, mini-burgers chèvre rôti au miel et cromesquis de chèvre chaud

**LE BRETON ..... 15.90**

Pain artisanal, haché frais, confit d'oignons, andouille au lard, comté et sauce moutarde à l'ancienne

**LE LOMBARDIE ..... 16.90**

Pain artisanal, haché frais, confit d'oignons, coppa parme, et sauce au gorgonzola

**LE BD'L ..... 16.90**

Pain artisanal, haché frais, confit d'oignons, tomates cerises, cheddar affiné, lard croustillant et sauce béarnaise

**Tous nos burgers sont accompagnés de frites maisons et d'un mesclun de salade.**

Prix nets exprimés en euros.

**LA CHÈVRE VÉGÉTARIENNE ..... 13.90**

Mesclun de salades, oignons confits, tomates cerises, radis, pignons de pin, mini-burgers chèvre rôti au miel et cromesquis de chèvre chaud avec bol de frites

**LA CÉSAR ..... 13.90**

Mesclun de salade, oignons confits, tomates cerises, radis, croutons à l'ail, filets de poulet croustillants, copeaux de parmesan et véritable sauce César

## Les Desserts

**FONDANT AU CHOCOLAT ..... 7.00**

sauce caramel au beurre salée, glace vanille et chantilly maison

**CHEESECAKE AU SPÉCULOOS ..... 7.00****BRIOCHE PERDUE ..... 6.00**

caramel au beurre salé et boule de glace vanille

**BRIOCHE PERDUE ..... 6.00**

sauce chocolat maison et boule de glace vanille

**MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 5.00**

et sa chantilly maison

**FROMAGE BLANC ..... 5.00**

et son coulis de fruits rouges

**CAFÉ GOURMAND ..... 7.00****THÉ GOURMAND ..... 8.50**

(Palais des Thés)

**IRISH GOURMAND ..... 12.00****CHAMPAGNE GOURMAND ..... 15.00**

(Roederer)

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT** ..... 4 / 6 / 7.50

Chantilly maison - 1 chou / 2 chou / 3 chou

**PROFITEROLES AU CAMEL BEURRE SALÉ** ..... 4 / 6 / 7.50

Chantilly maison - 1 chou / 2 chou / 3 chou

## Les Coupes Glacées - 7.00

### LA BD'L

3 boules caramel salidou, sauce chocolat chaud et chantilly maison

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

3 boules chocolat des Caraïbes, sauce chocolat chaud et chantilly maison

### CAMEL LIÉGEOIS

3 boules caramel salidou, sauce caramel beurre salé et chantilly maison

### CAFÉ LIÉGEOIS

3 boules café, véritable ristretto et chantilly maison

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat chaud et chantilly maison

## Les Coupes Digestives - 8.90

### COLONEL

3 boules citron vert et vodka

### BOURGUIGNONNE

3 boules cassis noir de Bourgogne, liqueur de cassis et chantilly maison

### MARGARITA

3 boules citron vert et tequila reposado

### AFTER-EIGHT

3 boules menthe chocolat, Get 27 et chantilly maison

### IRISH

3 boules café, bailey's et chantilly maison

### BAILEY'S CHOC

3 boules chocolat des caraïbes, Bailey's et chantilly maison

## MERINGUE À L'ITALIENNE

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, minis meringues et chantilly maison

## BOUNTY

2 boules noix de coco, 1 chocolat des Caraïbes, sauce chocolat chaud et chantilly maison

## CARROUSEL

2 boules barbe à papa, 1 vanille, minis meringues et chantilly maison

## PÊCHE MELBA

2 boules vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges et chantilly maison

## POIRE BELLE-HÉLÈNE

2 boules vanille, poire fruit, sauce chocolat chaud et chantilly maison

## TROPICALE

1 boule citron vert, 1 cassis noir de Bourgogne, 1 passion, coulis de fruits rouges et chantilly maison

## ARLEQUIN

1 boule fraise sengana, 1 framboise, 1 passion, coulis de fruits rouges et chantilly maison

## Les Glaces

### Produits élaborés par un maître artisan glacier indépendant

#### GLACES

- **Vanille** (à la vanille bourbon, au beurre d'Echiré et aux oeufs)
- **Chocolat des Caraïbes** (grand cru de chocolat noir Valrhona au sel de Guérande)
- **Caramel salidou** (crème de salidou de la maison d'Armoire et inclusion de caramel au beurre salé)
- **Café** (100% pur arabica)
- **Barbe à papa** (au bon goût de barbe à papa)
- **Noix de coco** (avec coco râpée)
- **Menthe chocolat** (avec copeaux de chocolat noir Suisse)

#### SORBETS

- **Citron vert** (27% de fruits)
- **Cassis noir** de Bourgogne (49% de fruits)
- **Framboise** (52% de fruits)
- **Fraise sengana** (62% de fruits)
- **Passion** (41% de fruits)

UNE BOULE ..... 2.90

DEUX BOULES ..... 5.00

TROIS BOULES ..... 6.00

– Supplément sauce au choix : 1,50€

– Supplément chantilly maison : 1,50€

– Supplément alcool : 3,00€