

LA CARTE DU RESTAURANT

Ouvert du mardi au samedi, midi & soir.

Entrées & Plats

Burgers & Maxi Salades

Desserts

Coupes Glacées

Apéritifs

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

Porto rouge	4.00
Ricard 2cl	3.50
Ricard 4cl	6.50

Planches Apéro

CHARCUTERIES AFFINÉES	14.90
MIX CHARCUTERIE / FROMAGE	14.90
FESTIVE	24.00
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€