

LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

La crêpe au blé noir
jambon blanc & fromage ou œuf
10 €

Plat du jour
(en portion adaptée)
12€

Pavé de poisson blanc, sauce au beurre blanc
ou
Steack haché
avec au choix

Frites maison, purée de carottes et pommes de terre ou riz
15 €

Dessert inclus

Brownie, glace ou crêpe au sucre

LES PLANCHES À PARTAGER

Bigoudène

Bleu de Bretagne, Chèvre, Lard rôti, Andouille de Guéméné,
Saumon gravlax, Rillettes de maquereau

35€

Savojarde

Jambon de pays, Jambon blanc, Saucisson, Nems de reblochon,
tomme de Savoie, Abondance

32 €

LES ENTRÉES

Nems de Reblochon, mesclun de salade

15€

12 Croustilles d'escargots de Magland

23€

Saumon Gravlax maison, marinade vodka & betteraves, blinis au blé noir

22€

Soupe du moment, tartine au fromage gratiné

16€

Ravioles végétales butternut et chèvre frais

Entrée/Plat

15€/27€

Cassolette de noix de Saint Jacques flambées au Lambig,
duxelles de champignons et Granny Smith, crème de lard

24€

LES CRÊPES GOURMANDES

La Mégevanne

22€

Jambon de pays, Brézain, pommes de terre, oignons, crème

La Rochebrune

21€

Diots de Savoie, crème d'Abondance, pommes de terre

La Tarticrêpe

24€

Lardons, reblochon, pommes de terre, oignons

La Marine

27€

Noix de Saint-Jacques flambées au lambig, crème de lard, champignons

La Kemper

20€

Tranche de lard, chèvre, miel de blé noir

La Guéméné

21€

Andouille de Guéméné, œuf, crème de moutarde à l'ancienne

La Bleue

19€

Bleu de Bretagne, émincé de jambon, crème et noix

La Végétale

17€

Œuf, champignons, oignons, tomates confites, salade

LES PLATS

Plat du jour 18€

L'authentique tartiflette 26€

Pommes de terre et lardons rissolés, oignons, reblochon, salade

Pièce du boucher - voir l'affichage du jour

Frites maison et salade, sauce reblochon ou compotée d'échalotes confites au cidre

L'arrivage de la criée - voir l'affichage du jour

Ecrasé de pommes de terre, sauce au beurre blanc

Burger Sainte-Marine 25€

Steack haché de bœuf, lard, échalotes confites au cidre, Brézain, sauce moutarde & miel de blé noir, crudités

Salade Bretagne & Montagne 24€

Salade verte, lard rôti, Abondance, croûtons briochés, pickles d'oignons rouges, vinaigrette au cidre

Suprême de volaille jaune 27€

Gratin Dauphinois, sauce forestière

LES DESSERTS

Kouign Amann

10€

Tarte myrtilles

12€

Brownie aux noix de Pécan et caramel au beurre salé

14€

Dessert signature d'Emilie : Croustillant de cacahuètes, Mousse fruits exotiques, gel de coriandre

16€

Café des gourmets / Thé des gourmets

15€/18€

Assiette de fromages

12€

LES CRÊPES SUCREES

Beurre & Sucre

4€

Chocolat, Citron ou Caramel au beurre salé

5€

Pomme caramélisées flambées, glace vanille

8€

Compotée de myrtilles, amandes caramélisées, chantilly

10€