



La carte Gourmande

Tous les plats indiqués sur notre carte sont élaborés dans nos cuisines.

La dégustation d'un repas, de son accompagnement vigneron se veut un voyage au cœur des saveurs et un symbole de convivialité. C'est avec passion que nous travaillons nos produits en provenance de nos fournisseurs de la région et que nous renouvelons notre carte pour la saison d'été et d'hiver.

Nos Entrées

Tarte sablée parmesan, confit d'oignons, jambon cru et sa quenelle aux herbes fraîches.	9,50 €
Gaspacho de crevettes aux oignons tomates tabasco et sa chantilly au lard.	9,00 €
Tartare de Saumon, avocat, mangue, concombre échalotes et fines herbes.	14,00 €
Carpaccio en mille de feuille mozzarella, tomates et feta avec son pesto.	9,00 €
Foie Gras maison et son chutney (suivant le marché).	20,00 €

Nos salades composées

Salade du Pêcheur

Noix de Saint Jacques, crevettes, saumon, fond d'artichaut déglacé au vinaigre balsamique, salade, toasts.

Entrée 17,00 € Plat 22,00 €

Salade César :

Blanc de Poulet rôti, parmesan, oignons nouveaux, tomates, croutons à l'ail Sauce César et son œuf poché.

Entrée 11,00 € Plat 16,00 €

Nos Planches (soir uniquement)

Planche de fromage	14,00 €
Planche de charcuterie	10,00 €
Planche Mixte	12,00 €

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document mis à votre disposition sur demande à la caisse.

=====

Service jusqu'à 21h30 en semaine et 22h00 le Vendredi et Samedi

=====

Nos plats

Le Bœuf VBF (origine France)

La pièce du boucher (180 gr)	18,00 €
L'entrecôte (250g) sauce maison.	22,50 €
Filet de Bœuf (200gr).	25,00 €
Tartare de bœuf préparé maison.	17,00 €
Carpaccio de bœuf au parmesan.	15,50 €

Tous nos plats de viandes rouges sont accompagnés de frites maison et de salade assaisonnée à l'huile d'olive, citron et basilic. Sauce maison ; Roquefort, Poivre, Béarnaise.

Magret de Canard, sauce à l'orange avec ses pommes de terre grenaille rôties au four.	22,00 €
Poulet coco et curry accompagné de son riz basmati et petits légumes du marché.	18,00 €

Poisson (suivant arrivage) au beurre blanc, accompagné de petits de légumes et son écrasé de pommes de terre aux herbes.	20,00 €
--	---------

Brochette de Saint Jacques lardées à la crème citronnée cajun avec sa purée de patates douces au lait de coco.	22,00 €
--	---------

Parts supplémentaires de garnitures.	3,00 €
--------------------------------------	--------

Nos desserts

Assiette de fromage.	10,00 €
----------------------	---------

Crème brûlée aux pommes et flambées au Calva.	8,00 €
---	--------

Mille feuille de fraises, crème pâtissière et son coulis de fruits rouges.	9,00 €
--	--------

Carpaccio d'ananas frais au piment d'Espelette avec sa boule de vanille et aux baies roses.	8,50 €
---	--------

Profiteroles au chocolat.	8,00 €
---------------------------	--------

Dessert Gourmand (mignardises de desserts).	8,50 €
---	--------

Dame blanche : boule de vanille*, chocolat chaud et chantilly.	8,50 €
--	--------

Boules de glace* de chez Jampi :

Vanille, Chocolat, citron, fraise, passion, caramel.	1 boule	3,50 €
	2 boules	5,50 €
	3 boules	7,50 €

Les Plaisirs gourmands

Café gourmand : café avec ses mignardises de dessert.	9,00 €
---	--------

Thé gourmand : thé avec ses mignardises de dessert.	9,50 €
---	--------

L'irish coffee gourmand : irish coffee avec ses mignardises de dessert.	14,00 €
---	---------

Le café glacé (écrasé de spéculos, boule de glace* vanille et café chaud).	6,00 €
--	--------

*Toutes nos glaces y compris celles utilisées pour la carte et les formules, proviennent de chez JAMPI, (artisan glacier Brest).

Prix nets - service compris.

Formules du midi

<i>Plat du jour (viande ou poisson*)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Entrée du jour & plat du jour</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Plat du jour & dessert gourmand</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Entrée du jour, plat du jour, dessert gourmand</i>	<i>20,00 €</i>

<i>* Supplément sur plat poisson</i>	<i>2,00 €</i>
--------------------------------------	---------------

Verres de vin des formules : Uniquement vins du mois (IGP & VDP & AOP)

<i>La Lyonnaise 48 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le verre 12 cl</i>	<i>3,50 €</i>

Ou

Grand choix de vin au verre sur la petite carte.



Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) Midi et soir :

Suivant la cuisine du Chef: 11,00 €

Service jusqu'à 13h45

Prix nets - service compris.