

nos formules

MIDI Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Menu express	Menu du jour
<p>PLAT DU JOUR + café gourmand 3 pièces</p> <p>15€50</p>	<p>ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16€50</p> <p>ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14€50</p> <p>PLAT DU JOUR 11€50</p>

MIDI ET SOIR En semaine, week-end et jours fériés

Menu Brasserie	Menu Gourmet
<p>Gaspacho de tomates avec moules marinées ou Salade de chèvre ou Salade César</p> <p>Bavette simmental grillée ou Pluma de porc ou Suprême de poulet ou Saumon grillé</p> <p>Crème brûlée vanille d'Amazonie ou Soupe de fruits rouges ou Dessert du jour</p> <p>25€50</p>	<p>Poêlon de 6 escargots ou 6 huîtres n°3 ou Foie gras</p> <p>Côtelettes d'agneau ou Entrecôte grillée ou Filet de canard ou Filet de bar</p> <p>Dessert au choix (Café, thé ou chocolat en supplément)</p> <p>37€50</p>

Menu enfant	
<p>PLAT + BOISSON + DESSERT</p> <p>9€50</p>	<p>Steack haché ou saumon ou burger ou poulet ou jambon blanc ou pizza bambino (sans garniture)</p> <p>Garnitures : frites ou pâtes</p> <p>Dessert : glace 2 boules ou mœlleux au chocolat ou salade de fruits</p>

Prix TTC service compris

NOS ENTRÉES

<p>RIS DE VEAU SAUTÉS Purée de patates douces et beurre persillé</p>		<p>14€90</p>
<p>CARPACCIO DE BŒUF DU 2M Vinaigrette aux agrumes, noix, parmesan et sorbet basilic</p>		<p>9€90</p>
<p>FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS Confiture de cerise noire et pain toasté</p>		<p>15€90</p>
<p>GASPACHO DE TOMATES ANDALOU Moules marinées au vinaigre de framboise et pesto</p>		<p>9€50</p>
<p>POÉLON D'ESCARGOTS 6 pièces / 12 pièces</p>		<p>8€90 / 13€90</p>
<p>HUÎTRES N°3 6 pièces / 12 pièces</p>		<p>11€50 / 17€00</p>
<p>SALADE DE CHÈVRE DE SAINT-BERTHEVIN LA-TANNIÈRE Méli-méli de salades, tomates cerises, noix, raisins blancs, chèvre pané et lardons grillés</p>		<p>9€90</p>
<p>SALADE DE TRUITE FUMÉE DE PARNÉ-SUR-ROC Méli-méli de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, truite fumée, croûtons et sauce fromage frais aux herbes</p>		<p>9€90</p>
<p>SALADE CÉSAR Méli-méli de salades, tomates cerises, parmesan, poulet grillé, avocat, croûtons, dressing césar maison</p>		<p>9€90</p>

LA CARTE

BAR - BRASSERIE
RESTAURANT



NOS SALADES en plat

SALADE DE CHÈVRE DE SAINT-BERTHEVIN-LA-TANNIÈRE 15^{€90}
 Méli-mélo de salades, tomates cerises, noix, raisins blancs, chèvre pané et lardons grillés

SALADE DE TRUITE FUMÉE DE PARNÉ-SUR-ROC 16^{€90}
 Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, truite fumée, croûtons et sauce fromage frais aux herbes

SALADE CÉSAR 15^{€90}
 Méli-mélo de salades, tomates cerises, parmesan, poulet grillé, avocat, croûtons, dressing césar maison

NOS PÂTES ET WOKS

LINGUINI CARBONARA 12^{€90}
 Lardons, oignons, champignons de Paris, cognac, crème fraîche, jaune d'œuf et parmesan

WOK DE POULET 15^{€90}
 Poulet, coriandre, citronnelle, légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises et sauce soja sucrée

WOK DE CREVETTES 15^{€90}
 Crevettes, lait de coco, curry Biryani, légumes sautés, champignons de Paris et nouilles chinoises

NOS BURGERS

BURGER 2M 16^{€90}
 Pain burger de la boulangerie Blin, tomme plaisir, sauce béarnaise, bœuf haché, cornichons et pailles de patates douces

BURGER MAYENNAIS 16^{€90}
 Pain aux céréales de la boulangerie Blin, filet de poulet pané, P'tit rond, bacon grillé et pailles de patates douces

FARM BURGER 16^{€90}
 Pain noir de la boulangerie Blin, bœuf haché, lard grillé, tomme de Loire, crème de moutarde et pailles de patates douces



VÉGÉTARIEN

WOK VÉGÉTARIEN 11^{€90}
 Légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises, sésame et sauce soja

BURGER VÉGÉTARIEN 15^{€90}
 Pavé d'aubergine, pain de la boulangerie Blin, légumes sautés et crème de moutarde

PIZZA VÉGÉTARIENNE 13^{€90}
 Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes sautés, champignons de Paris et oignons

SALADE VÉGÉTARIENNE 13^{€90}
 Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, croûtons, raisins blancs et noix

NOS VIANDES

CÔTELETTES D'AGNEAU		17€50
BROCHETTE DE BŒUF CORIANDRE ET CITRONNELLE		17€50
ANDOUILLETTE 5A		16€90
FILET DE CANARD		17€50
SUPRÊME DE POULET		15€90
CÔTE DE BŒUF 1KG (2 personnes)		55€00
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DU 2M		16€90
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G		23€50
TÊTE DE VEAU, SAUCE VERTE ET PETITS LÉGUMES		16€90
RIS DE VEAU SAUTÉS		22€50
PLUMA DE PORC		16€90
BAVETTE SIMMENTAL GRILLÉE		14€90



Garnitures

[2 au choix]

Frites maison, Salade verte,
Purée de patates douces,
Légumes sautés,
Risotto aux champignons,
Linguini

Sauces

[au choix]

Poivre

Béarnaise

Crème de moutarde

Gorgonzola

NOS POISSONS

FILET DE BAR GRILLÉ		18€50
<i>Purée de patates douces et sauce vanille d'Amazonie</i>		
SAUMON GRILLÉ		17€50
<i>Risotto aux champignons et sauce Aubance</i>		
MOULES [selon arrivage]		15€50
<i>Frites maison (marinière, crème ou crème curry)</i>		



NOS PIZZAS



L'ESTIVALE		14€50
<i>Crème fraîche, mozzarella, tomates séchées, poivrons, lard grillé et olives noires</i>		
LA 2M		14€90
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto, parmesan, jambon sec d'Espagne et roquette</i>		
LA 4 FROMAGES		14€90
<i>Sauce tomate, tomme de Loire, mozzarella, gorgonzola, tomme plaisir et origan</i>		
LA REINE		11€90
<i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, mozzarella et origan</i>		
LA CALZONE [accompagnée d'une salade verte]		13€90
<i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, œuf et origan</i>		
LA CHÈVRE MIEL		14€90
<i>Sauce tomate, mozzarella, lard grillé, oignons rouges, chèvre de Saint-Berthevin, miel et roquette</i>		

Fromages





ASSIETTE DE FROMAGES MAYENNAIS



Camembert "Bons Mayennais", chèvre Painchaud, tomme de Loire, salade verte

5 €90



NOS DESSERTS

MËLLEUX CHOCOLAT BIO D'ÉQUATEUR 75% MANABI    **7 €50**
Sorbet menthe pastille 

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BIO D'AMAZONIE   **6 €90**

GAUFRE À LA CANNELLE   **7 €50**
Pomme caramélisée, chantilly, caramel au beurre salé, glace vanille

NOUGAT GLACÉ   **6 €90**
Coulis de fruits rouges 




SOUPE DE FRUITS ROUGES   **6 €90**
Sorbet limoncello 



TIRAMISU DU MOMENT   **6 €50**





CAFÉ GOURMAND COMPOSÉ DE 5 MIGNARDISES   **7 €90**
[au choix du chef]
Option thé, chocolat ou décaféiné gourmand (supplément : 0,20€)

DESSERT DU JOUR   **5 €50**
Voir sélection en vitrine
[selon disponibilités] 

NOS GLACES

BANANA SPLIT   **7 €90**
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées 

COUPE SUMMER   **7 €90**
Sorbet cerise, sorbet fraise, sorbet limoncello, coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE DE SAISON    **7 €90**
Demandez la composition à votre serveur 

Coupe de glace

[au choix]

1 BOULE 2 €50

2 BOULES 4 €00



3 BOULES 6 €00

Chocolat   



Vanille  



Fraise  

Café   

Limoncello  

Rhum raisin   

Caramel au beurre salé  

Menthe pastille  

Cerise

Supplément chantilly : 1 €00

Supplément coulis (caramel au beurre salé, chocolat, fruits rouges) : 1 €00

ALLÉRGÈNES

 Céréales contenant du gluten

 Lait

 Œuf

 Cereales sans gluten

 Produits à base d'alcool

 Cerveales et produits

 Lactose

 Œuf

 Cereales sans gluten

 Produits à base d'alcool