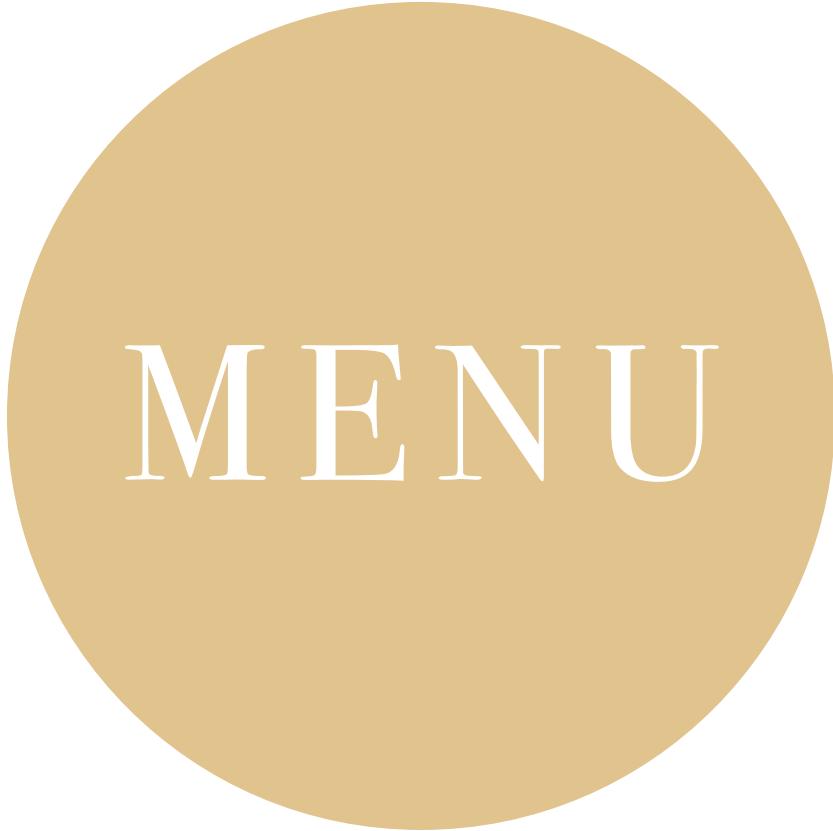


L'EPICURIE N

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...



# MENU

52 AVENUE DE LA PERRIERE  
56100 LORIENT

02.97.32.34.32

# LA FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT  
LE MIDI

CHAQUE MIDI, VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE  
DEUX ENTREES, DEUX PLATS & DEUX  
DESSERTS SOIGNEUSEMENT ELABORES PAR  
NOS CHEFS.

PLAT 14,90€

ENTREE + PLAT 16,90€

PLAT + DESSERT 16,90€

ENTREE + PLAT + DESSERT 19,90€

L'EPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

# LES SUGGESTIONS

## ENTRÉES

ŒUF PARFAIT ET VELOUTÉ  
DE POTIMARRON

**9,00 €**

---

OS À MOELLE

**9,00 €**

---

CAMEMBERT RÔTI

**9,00 €**

---

TATAKI DE THON ET MAYONNAISE  
AU WASABI

**10,00€**

---

SAUMON GRAVLAX ET SA MOUSSE À L'ANETH

**11,00€**

# LES SUGGESTIONS

## PLATS

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE 1.2KG	<b>80,00€</b>
NOIX D'ENTRECÔTE - IRLANDE - 330G	<b>29,00€</b>
NOIX D'ENTRECÔTE - IRLANDE - 400G	<b>35,00€</b>
BAVETTE - BLACK ANGUS - 220G	<b>20,00€</b>
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	<b>23,00€</b>
MAGRET DE CANARD AU MIEL	<b>23,00€</b>
CORDON BLEU MAISON À LA CRÈME DE PARMESAN	<b>22,00€</b>
FILET MIGNON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE SPIANATA POIVRONS	<b>22,00€</b>
RIS DE VEAU, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE SPIANATA POIVRONS	<b>29,00€</b>
RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU COMTÉ ET ŒUF PARFAIT	<b>23,00€</b>
PAVÉ DE CABILLAUD, MOUSSLINE CAROTTE GINGEMBRE	<b>25,00€</b>

L'EPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

# LES SUGGESTIONS

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	<b>9,00€</b>
CRUMBLE AUX POMMES	<b>8,00€</b>
POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT	<b>8,00€</b>
BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ	<b>8,00€</b>
TIRAMISU	<b>8,00€</b>
MI-CUIT CHOCOLAT GLACE VANILLE	<b>9,00€</b>
CAFÉ GOURMAND	<b>9,00€</b>

L'EPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

# LA CARTE DES BOISSONS

L'EPICURIEN

DU PAIN, DU VIN, DES COPAINS...

# LES VINS

## VIN ROUGE



12 CL



75 CL

AOC Bordeaux - Le Puits Saint-Martin (2023)	4,5	24
AOP Luberon - La Ciboise - M. Chapoutier (2023)	4,5	24
AOP Côtes du Rhône - Parallèle 45 (2024)	4,8	26
AOP St Nicolas de Bourgueil - Le Fresne (2023)	5,5	27
AOC Mâcon - Milly Lamartine - Les Arbillons (2022)	6	28
AOC Côtes du Rhône - E. Guigal (2022)	6	28
AOC Listrac Medoc - Château Fourcas Dupré (2020)	6	32
AOC Rasteau - Brunel de la Gardine (2020)	-	35
AOC Menetou-Salon - Domaine Clément (2023)	-	37
AOC Haut-Médoc - Moulin de la Lagune (2017)	-	38
AOC Saint-Emilion - Le Cèdre - Jean Faure (2022)	-	39
AOC Brouilly - Château de Pierreux (2023)	-	40
AOP Pic Saint-Loup - Loup du Pic - Puech Haut (2022)	-	40
AOC Crozes-Hermitage - Jardin Zen - Les Clairmonts (2021)	-	42
AOC Médoc - Château La Tour de By (2014)	-	46
AOP Saint-Joseph - E. Guigal (2020)	-	49
AOC Châteauneuf-du-Pape - Château de la Gardine (2021)	-	68
AOC Pessac Leognan - Prieuré de La Solitude (2020)	-	69
AOC Beaune Theurons - Louis Jadot (2017)	-	70
AOC Mercurey 1er Cru - Louis Jadot (2023)	-	72
DOCG Amarone Della Valpolicella - Masi Costasera (2018)	-	82
AOC Côte-Rôtie - Brune et Blonde - E. Guigal (2021)	-	89
AOC Côte-Rôtie - Château d'Ampuis - E. Guigal (2019)	-	150

# LES VINS

## VIN ROSÉ



12CL



75CL

IGP Ile de Beauté - Giorgiu

4,5

24

IGP Pays d'Oc - Argali - Puech Haut

-

35

AOP Côte de Provence - Fantastique - Ste Marguerite

-

40

## VIN BLANC

AOP - Luberon La Ciboise - M. Chapoutier (2023)

4,5

24

IGP Côtes de Gascogne - Moustache Pour Tous (2024)

4,5

25

IGP Pays d'Oc - Solas - Laurent Miquel (2024)

4,5

26

AOP Valençay - Domaine de la Campanette (2024)

5,5

28

AOC Mâcon Milly-Lamartine - Les Arbillons (2024)

6

29

AOC Chablis - J. Moreau &amp; Fils (2023)

-

37

AOP Côtes de Provence Cru Classé - Fantastique Ste Marguerite (2022)

-

40

AOC Crozes-Hermitage - E. Guigal (2022)

-

42

AOC Saint-Joseph - E. Guigal (2023)

-

42

IGP Viognier - La Vérité - Laurent Miquel (2023)

-

42

## VIN EFFERVESCENT

Royal St-Charles - Blanc de Blancs

4,5

-

Champagne - Jean Noël Haton - Brut

10

60

Champagne - Jean Noël Haton - Blanc de Blancs

-

90

Champagne - Ruinart - Brut

-

90

Champagne - Ruinart - Blanc de Blancs

-

135

Champagne - Krug Grande Cuvée Brut - 164e Édition

-

300

*Les prix affichés sont en € TTC, service compris.**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## SPIRITUEUX

Get 27 (8 cL)	<b>8</b>
Menthe Pastille (8 cL)	<b>8</b>
Martini - Rouge & Blanc (8 cL)	<b>4</b>
Clan Campbell (4 cL)	<b>8</b>
Baileys (8 cL)	<b>8</b>
Havana Especial (4 cL)	<b>8</b>

## BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
Heineken	<b>3,5</b>	<b>7</b>
Ciney	<b>4,5</b>	<b>9</b>
Bière du moment	<b>4,5</b>	<b>9</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

Desperados (33 cL)	<b>6</b>
Corona (33 cL)	<b>6</b>
Heineken 0% (33 cL)	<b>4,5</b>
Bière du moment (33 cL)	<b>6</b>

## COCKTAILS

Kir	<b>4,5</b>
Kir pétillant	<b>4,8</b>
Mojito	<b>8</b>
Spritz	<b>7</b>
Piñacolada	<b>9</b>
Gin Tonic	<b>9</b>
Planteur	<b>9</b>
American	<b>8</b>
Cocktail du moment	<b>9</b>

## SOFTS

Coca-Cola	<b>3,7</b>
Coca-Cola zéro	<b>3,7</b>
Orangina	<b>3,5</b>
Fuzetea	<b>3,5</b>
Schweppes (Agrumes & Tonic)	<b>3,5</b>
Limonade	<b>3</b>
Sirop à l'eau	<b>2,5</b>
<i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron</i>	
Diabolo	<b>3,5</b>
Jus de fruits	<b>3,5</b>
<i>Orange, pomme, tomate, ananas</i>	

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	<b>1,9</b>
Allongé	<b>2</b>
Crème	<b>2,2</b>
Double Expresso	<b>3,5</b>
Noisette	<b>1,9</b>
Viennois	<b>3,8</b>
Chocolat Chaud	<b>3,5</b>
The	<b>3,5</b>
<i>Earl grey, fruits rouges, menthe</i>	
Irish Coffee	<b>9</b>