

MENU

PLAT	15,90€ ^{TTC}
ENTRÉE/PLAT	21,90€ ^{TTC}
PLAT/DESSERT	19,90€ ^{TTC}
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	25,90€ ^{TTC}

ENTRÉES

PLATS

- TERRINE DU PIERROT AU MUSCADET
(Porc origine France)
Oignons confits au cidre
Pain toasté
- POUTINE DES BONS VIVANTS
Frites fraîches maison, tomme de vache,
Crème marinière au Muscadet
Crevettes sautées en persillade
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT
Espuma de panais
Brisures de biscuits à la tomme de vache
- POISSON SELON LA MARÉE
Beurre aux algues
Garnitures du marché
- SUGGESTION RÔTISSOIRE
Origine France

DESSERT

- GAUFRE DE LIÈGE POUR JF
Chantilly du moment
Glace vanille
- COOKIE DU PIERROT
- LA PÂTISSERIE DU JOUR

100%
FAIT MAISON

A LA CARTE



LE GRIGNOTAGE

PRIX

A LA CARTE

SUPPLEMENT

MENU

- PLATEAU DE CHARCUTERIE OU FROMAGE 12,00€^{TTC}
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 18,00€^{TTC}

LES PLATS

- JAMBONNEAU EN RÔTISSOIRE (origine France)
Jus de viande à la tartufade
Pommes de terre rôties aux épices douces 18,90€^{TTC} 4,00€^{TTC}
- SUGGESTION DU CHEF
Pièce de boeuf (origine UE)
de "Philou Le Nantais",
Sauce beurre blanc et frites fraîches 19,90€^{TTC} 5,00€^{TTC}

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE
Parfum à l'humeur du chef 6,50€^{TTC} 1,50€^{TTC}
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé 8,90€^{TTC} 2,50€^{TTC}
- CRÉATION DU MOMENT
Recette créée en fonction du marché et de la saison 8,90€^{TTC} 2,50€^{TTC}
- CAFÉ DU PIERROT GOURMAND
Gaufre liegeoise pour JF
Cookie du Pierrot Gourmand
Crème brûlée (parfumée à l'humeur du chef)
La gourmandise du jour 9,90€^{TTC} 3,50€^{TTC}
- FROMAGE DU MOMENT 8,90€^{TTC} 2,50€^{TTC}