# La Carte

## LES ENTRÉES

Œuf parfait, escargots persillés,
crème légère de munster géromé et tuile de pain **15.90€**

Tarte fine feuilletée aux légumes d'été, crottin de chèvre croustillant et
coulis de poivrons rouges **13.90€**

'Vitello Tonnato" Fines tranches de veau servies froide, thon, anchois, câpre
et huile d'olives **15.90€**

Encornet quadrillé et snacké à la plancha, huile au piment d'Espelette,
crémeux de petits pois à la menthe **14.90€**

## LES PLATS

Filet de truite rose, cuisson basse température, infusé à l'huile d'herbes,
pickles de pommes granny sauce Nantaise **24.50€**

Pavé de filet de bœuf sauce Périgueux **25.50€**

Filet mignon de cochon, sauce au pesto vert crémeux,
chips de lard **23.50€**

Suprême de poulet jaune, farci de lamelles de comté, jambon et céleri, jus
court réduit **23.50€**

## LES PLANCHES

### LA MÉDITERRANNÉE 26.90€

Assortiment de poissons grillés : escalope de saumon, Saint-Jacques
snackées, gambas rôties, dos de lieu, filet de rouget, frites, salade verte et
sa sauce tartare

### LA BOUCHÈRE 25.90€

Assortiment de viandes grillées : bœuf, lard grillé, ribs caramélisé, volaille,
porc, frites, salade verte et sa sauce béarnaise

### LE TARTARE DE BOEUF 17.90€

Tartare de bœuf, à préparer par vos soins, frites
maison et salade verte

# Menu Du Marché

## 37€

## ENTRÉES

GYOZAS DE LÉGUMES ET POULET SUR UN MESCLUN DE JEUNES POUSSES

OU

TOMATES D'ANTAN MARINÉES À L'HUILE D'OLIVES ET BURRATA CRÉMEUSE

## PLATS

DOS DE LIEU NOIR ET SA SAUCE CRÉMEUSE

OU

HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE DES LANDES RÔTI

## DESSERT

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(Assiette gourmande et coupes glacées alcoolisées supplément 2.50€)
(Supplément assiette dégustation de fromages 3.50€)

## Le Menu Enfant 12.90€

Petit cocktail **OU** Sirop à l'eau

Filet de colin pané **OU** Émincé de dinde

# LES DESSERTS

## NOS CRÉATIONS SAISONNIÈRES 8.50€

Abricots rôtis au miel de sapin, sablé au beurre
et crème glacée au fromage blanc

OU

Dôme vanillé, son insert et sa soupe froide de fraise rhubarbe

## LES CLASSIQUES

| | |
|---|---|
| Crème brulée à la bergamote de Nancy | 6€ |
| Nougat Glacé artisanal et son coulis de fruits rouges | 6€ |
| Moelleux au chocolat | 6€ |
| Assiette gourmande | 8€ |
| Assiette de fromages | 7€ |

## LES COUPES GLACÉES

| | |
|---|---|
| Chocolat ou café liégeois | 6.50€ |
| Dame blanche<br>(3 boules de glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly) | 6.50€ |
| Glaces | 2€ la boule |

## LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 8.50€

**Colonel**
(3 boules de sorbet citron, vodka)

**William's**
(3 boules de sorbet poire, eau de vie de poire)

**Délice framboise**
(3 boules de sorbet framboise, eau de vie de framboise)

**Coupe mirabelle**
(3 boules de glace mirabelle, eau de vie de mirabelle)