



Le petit mot de la maison

Ici, **tous nos plats sont faits maison** par notre Chef Léo et nous attachons une attention particulière à la qualité des produits sélectionnés pour vous.

De plus nous privilégions au maximum les circuits courts en passant par les producteurs locaux.

Ce mois-ci, **les champignons sont à l'honneur !**

MENU POUR LE PETIT SAINT MARCOIS !

10,50€

1 sirop à l'eau,
Nuggets de poulet frit, frites maison,
1 boule de glace (fraise ou vanille ou chocolat)



Tapas à partager,

BOULES DE LÉGUMES COEUR COULANT CRÈME FRAICHE - 8,50€

8 pièces

ASSORTIMENT DE TAPAS DU CHEF - 10€ / 20€

Libre composition surprise du Chef

En 8 ou 16 pièces

GYOZAS AU BOEUF - 8€

Ravioles japonaises farcies au boeuf et carottes 6 pièces

ACRAS DE MORUE - 8€

8 pièces

SAUCISSON (FUET CATALAN) - 6€

Petit saucisson pur porc

STICKS DE MOZZA - 8,50€

8 pièces

Les entrées

OEUF MOLLET GOURMAND - 9,50€

Oeuf mollet, velouté de butternut, champignons petits blonds, et tuile de Lomo Ibérique

PLEUROTE ET PATATE DOUCE - 9,50€

Pleurote du Panicaut, patate douce rôtie au miel et herbes de Provence, crème au miel, sauce vierge aux champignons

CAMEMBERT RÔTI - 9€

Camembert (145g) rôti servi chaud, miel, abricots secs et herbes de Provence (12 min de cuisson)



• Viandes

PIÈCE DU BOUCHER (boeuf) - 19,50€

Dessus de palette (**origine France**) accompagné de frites maison, sauce du moment et salade verte

CÔTE DE COCHON BRETON (cuisson basse température) - 25€

Côte de cochon cuite en basse température pendant 8 heures, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et champignons.
Jus de viande réduit crémé

• Poissons

PAVÉ DE BROSME - 22€ (Poisson pêché au nord de Belle Île)

Mousseline de patate douce, brocolis, champignons, sauce courgettes aneth
(Poisson ayant la robe du cabillaud, et ayant la chair qui ressemble à la lotte)
En provenance de la criée de Lorient

FILET DE BAR - 23€

Petits légumes de saison et sauce au fumet de poissons infusée à l'estragon crémé

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE

TOUTE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE 4€ ET TOUT SUPPLÉMENT DE SAUCE 2€

Tous nos prix sont TTC nets, service compris.



Les desserts

PAVLOVA VANILLE ET POIRE - 9,50€

Meringue à la vanille, Chantilly, Compotée de poires et vanille, Coulis caramel

BRIOCHE PERDUE - 9,50€

Brioche de la boulangerie des Copains Gourmands, Chantilly, Ganache montée au Nutella, Glace vanille

TARTE CHOCOLAT BLANC & FRUITS DE LA PASSION - 9,50€

Tarte au chocolat blanc, gel fruits de la passion, Ganache montée fruits de la passion, Glace passion

CAFÉ GOURMAND - 9€

Café accompagné de 3 mignardises et sa boule de glace du moment

THÉ GOURMAND - 10€

Thé Damman accompagné de 3 mignardises et sa boule de glace du moment

DIGESTIF GOURMAND- 12€

Limoncello ou Menthe Pastille ou Get 27 ou Amaretto, 3 mignardises et sa boule de glace

Les glaces

CAFÉ LIÉGEOIS - 9€

2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, Espresso, Chantilly

COUPE COLONEL - 9€

2 boules de sorbet au citron vert et vodka (4cl)

Boules de glaces artisanales de la Maison Antolin au choix

1 boule : 3,50€

2 boules : 6€

3 boules : 8€