



Formule du Jour

(Sauf jours fériés)

Déjeuner

Entrée du jour	12,00 €
Plat du jour	14,50 €
Dessert du jour	10,00 €

Formule du midi

Entrée + Plat	19,50 €
Plat + Dessert	19,50 €
Entrée + Plat + Dessert	24,50 €

Menu Enfant

Steak haché ou mini plat du jour et une boule de glace	12,00 €
---	---------

La Formule Carte

Entrée + Plat	33,00 €	Entrée	13,00 €
Plat + Dessert	33,00 €	Plat	21,00 €
Entrée + Plat + Dessert	38,00 €	Dessert	12,00 €

• Crumble de pommes et Foie gras* • Croustillant de camembert et lardons sur salade • Magret de canard fumé, chèvre frais et confit de figues • Tataki de thon Teriyaki et sésame	• Magret de canard façon Rossini*, Gratin Dauphinois • Burger forestier (haché de boeuf) sauce fromagère et crème d'oignons, Frites • Cassolette de rognons et shiitakées, Ecrasé de pommes de terre • Poisson du moment, Légumes croquant • Suggestion du Jour	• Crème brûlée nature ou caramel au beurre salé • Profiteroles • Assiette gourmande • Glace ou sorbet (3 boules aux choix) • Sablé aux poires after eight • L'Abondance feuilleté ananas, coulis de mangue
---	---	--

Plus de place pour le dessert pensez irish coffee***

(***Non compris dans les menus)



Le chef Tony milite pour le « fait maison » depuis 1993

(*bloc de foie gras)



Envie de bœuf tendre et savoureux de race Charolaise

La Tendresse du Chef

Mac « Tony »

(Foie gras entre 2 tranches de filet de bœuf)

Servie avec une sauce échalotes

Garniture au choix 38,00 €

Le Boeuf

Entrecôte (350g) 27,00 €

Pavé de Boeuf (300g) 25,50 €

Faux-Filet (300g) 25,50 €

Garniture au choix à 3,50 €

Frites maison, Légumes du jour, Gratin Dauphinois, Salade verte

Sauce au choix à 1,00 €

Poivre, échalotes, roquefort ou fourme d'Ambert gratinée



Apéritifs

Ricard, Pastis 51	2 cl	4,50 €
Martini Rosso, Bianco	4 cl	5,50 €
Américano Maison	6 cl	10,00 €
Campari	4 cl	6,50 €
Porto Rouge, Blanc	4 cl	4,50 €
Suze	5 cl	4,50 €
Muscat	5 cl	4,50 €
Blanc Poire	16 cl	4,50 €
Rosé Pamplemousse	16 cl	4,50 €
Kir Cassis, Mûre, Pêche	10 cl	3,50 €
Kir Cassis, Mûre, Pêche	16 cl	4,50 €
Pétillant	16 cl	7,50 €
Kir Breton	16 cl	4,50 €
Gin, Vodka	4 cl	6,50 €
Whisky	2 cl	4,50 €
Whisky	4 cl	8,50 €
Plus accompagnement		2,00 €

Bières & Cidre

Pression Leffe	25 cl	4,50 €
Pression Leffe	50 cl	9,00 €
Pression Beck,s	25 cl	4,00 €
Pression Beck,s	50 cl	8,00 €
Bière artisanal		(voir ardoise)
Cidre Kerné	37,5 cl	8,00 €
Cidre Kerné	75 cl	12,00 €

Boissons Fraîches

Coca Cola, Perrier, Orangina, Fuze Tea	33 cl	4,20 €
Schweppes tonic	25 cl	3,50 €
Limonade	33 cl	3,20 €
Diabolo	33 cl	3,50 €
Jus de fruits au choix	25 cl	4,00 €
(Orange, Mangue, Ananas, Tomate)		
Jus de pomme Kerné	25 cl	3,50 €

Eaux Minérales

	50 cl	100 cl
Plancoët Fines Bulles	4,00 €	6,00 €
Plancoët	3,50 €	5,00 €

Boissons Chaudes

Café	2,30 €
Décaféiné	2,50 €
Café viennois	3,00 €
Thé, Infusions	3,50 €

Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados	4 cl	10,00 €
Baileys	4 cl	8,50 €
Eaux de Vie Poire ou Mirabelle	4 cl	9,00 €
Menthe Pastille, Get 27	4 cl	8,50 €
Irish Coffee	8 cl	12,00 €

Vins Rouges

LANGUEDOC	37,5 cl	75 cL
Faugères Sylva Plana AOP	16,50 €	29 €
Pic St-Loup Aleyrac château Lancyre AOP	-	32 €

LOIRE	37,5 cl	75 cL
Saint Nicolas Bourgueil Bureau AOP	15,80 €	25 €
Chinon Domaine Baudry AOP	-	27 €

BORDEAUX	50 cl	75 cL
Graves Expression de château Grand Bourdieu	-	29 €
Côtes de Bourg Château Tour des Graves AOP	19 €	28 €
Pessac-Léognan Château Lamothe-Bouscaut	-	49 €

BOURGOGNE	37,5 cl	75 cL
Mâcon Les Vignerons de Mancey AOP	-	39 €

RHÔNE	37,5 cl	75 cL
Grand Marrenon Luberon AOP	-	34 €

Vins Blancs

SUD OUEST Côtes de Gascogne	16 cl	75 cL
Nova Gascogne Colombar Sauvignon IGP	5,00 €	20,50 €
Moelleux Nova Gros-Manseng IGP	6,00 €	25 €

Vins Rosés

Var Provence		75 cL
Gris D'Argens Estandon		19,50 €

Champagne

	12 cl	75 cl
Charles Mignon 1 ^{er} cru	12 €	68 €

Pichets

	16 cl	25 cl	46 cl
Chardonnay caprice blanc IGP	4,00 €	7 €	12 €
Ile de Beauté rosé corse	4,00 €	7 €	12 €
Chinon rouge Domaine Baudry AOP	-	9 €	16,50 €
Merlot rouge IGP	-	7 €	12 €