

# POUR COMMENCER...



## TERRE.....

### LES PLANCHES

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| FROMAGES AFFINÉS .....                 | 16,00 |
| CHARCUTERIE ARTISANALE D'ARDÈCHE ..... | 17,50 |
| MIXTE (charcuterie / fromages) .....   | 21,50 |
| PLANCHE MIXTE XXL .....                | 39,00 |

### LES « PINSA » SARRASIN *(pâte à pizza légère et croustillante)*

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PINSA BURRATA, Sauce tomate maison, basilic, burrata crémeuse, oignons rouges, Pesto ..... | 11,50 |
| PINSA CHÈVRE, Sauce tomate maison, oignon, chèvre, chorizo, miel .....                     | 11,50 |
| PINSA TRUFFE, Sauce crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Roquette, Parmesan .....    | 12,00 |

### LES MINI TACOS *(trois pièces)*

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BŒUF HACHÉ, Ail, Citron Vert, Pickles d'oignons, Guacamole, mayonnaise épicée .....            | 9,50  |
| PULLEDPORK, haricots rouges, sauce barbecue, cheddar, oignons frits .....                      | 9,50  |
| CREVETTES, Guacamole, oignons rouges, Piquillos, citron vert, basilic, mayonnaise épicée ..... | 9,50  |
| THON CRÛ, Guacamole, oignons rouges, Piquillos, citron vert, basilic, mayonnaise épicée .....  | 10,00 |
| SAUMON GRAVLAX, Guacamole, oignons rouges, Passion, grenade, oignons frits .....               | 10,00 |

### AUTRES

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| HOUMOUS cumin, Pickles oignons rouges, Chips de galette sarrasin ..... | 7,50  |
| SAINT FÉLICIEN affiné miel rôti au four .....                          | 8,50  |
| NEMS DE POULET sauce thaï (4 pièces) .....                             | 8,00  |
| GUACAMOLE, PICO DE GALLO, NACHOS .....                                 | 8,50  |
| TERRINE du Chef Reynaud .....                                          | 12,00 |
| ASSIETTE DE FRITES .....                                               | 4,90  |

## MER.....

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PETITS PAINS BAO CREVETTES, ail, citron vert et basilic (3 pièces) .....          | 8,00  |
| ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX .....                                                  | 9,00  |
| CASSOLETTE DE CREVETTES sautées à l'ail .....                                     | 9,00  |
| POÊLÉE DE PALOURDES À L'ESPAGNOL (ail, tomate, vin blanc) .....                   | 11,00 |
| POÊLÉE D'ENCORNETS (ail, chorizo, basilic, flambés au pastis) .....               | 11,00 |
| PRAIRES FARCIES (maison) .....                                                    | 12,00 |
| TARTARE DE THON avocat, oignons rouges, soja, sésame et parmesan .....            | 12,00 |
| CRUDO DE BAR sauce Ponzu, basilic, coriandre, citron vert, piment oignons .....   | 13,50 |
| TARTARE DE SAINT-JACQUES mangue, citron vert, échalottes .....                    | 13,50 |
| LES HUÎTRES CREUSES (n°3) <i>de la Maison Nicolas Nonnet, producteur à Fréhel</i> |       |
| Les 6 .....                                                                       | 12,00 |
| Les 9 .....                                                                       | 18,00 |
| Les 12 .....                                                                      | 22,00 |

## Notre Salade

### SALADE CÉSAR

Aiguillettes de poulet panées, Poitrine grillée, Filets d'anchois marinés,  
Croûtons, Oignons rouges, Tomates confites, Sauce César, Parmesan ..... 19,50

## Nos Burgers *(servis avec frites)*

### CHEESE BURGER

Pain bun's boulanger, Steak 150 g, Cheddar,  
Oignons rouges, Salade, sauce Burger ..... 17,00

### BURGER CHÈVRE

Pain bun's boulanger, Steak 150 g, miel, chorizo,  
Oignons rouges, salade, sauce Burger ..... 18,50

### BURGER AUVERGNAT

Pain bun's boulanger, Steak 150 g, galette de pommes de terre, lard grillé,  
Fourme d'Ambert, oignons rouges, salade, sauce Burger ..... 19,50

### VEGGIE

Pain bun's boulanger, Galette de Légumes, Cheddar, crémeux d'avocat,  
Pickles oignons rouges, Salade, sauce Burger..... 16,00

## Nos Pâtes

### RIGATONI CRÈME DE TRUFFE

Roquette, Parmesan ..... 23,00

### RIGATONI AU PESTO

Burrata crémeuse, pesto, roquette, parmesan ..... 23,00

## Menu Enfant *(moins de 12 ans)* ..... 13,00

### PLAT

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES ou STEAK HACHÉ, FRITES

### DESSERT

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX

### BOISSON

1 BOISSON AU CHOIX 25 CL (Coca, Sirop à l'eau, jus d'orange)

# Nos Plats

## POISSON DU JOUR

(Origine : pêche au chalut dans la baie de Saint-Brieuc, patron de pêche Baptiste DAYOT)  
Garnitures selon arrivage, .....Prix à l'ardoise

## TARTARE DE THON *(servi avec frites et salade)*

Avocat, oignons rouges, soja, sésame et parmesan ..... 24,00

## NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL

Fondue de poireaux au curry breton, Crumble Chorizo / Parmesan..... 26,00

## POÊLON DE TENTACULES DE POULPE BRETON

Piquillos, Tomate, Basilic, pommes de terre grenaille rôties ..... 27,50



## TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE *(servi avec frites et salade)*

Pesto, Basilic, Parmesan, Oignon rouge, Tomates confites..... 19,50

## POÊLON DE ROGNONS DE VEAU

Flambés au Cognac, crévés à la moutarde à l'ancienne

Ecrasé de pommes de terre ou Frites ..... 24,00

## MAGRET DE CANARD ENTIER, RÔTI AU POÊLON

Miel, Soja, Écrasé de pommes de terre ou Frites ..... 25,50

## BAVETTE DE BŒUF ABERDEEN ANGUS

Sauce échalotes

Ecrasé de pommes de terre ou Frites ..... 25,50

## CÔTE DE BŒUF À PARTAGER AU POÊLON ENVIRON 1 KG

Écrasé de pommes de terre ou Frites ..... 69,00

*Vous êtes allergique, vous suivez un régime particulier, vous êtes végétarien,  
N'hésitez pas à nous consulter*

## Nos Coupes Glacées

### DAME BLANCHE

Boules Vanille, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes effilées ..... 9,50

### CAFÉ LIÉGEOIS

Boules café, Vanille, Crème fouettée, Espresso ..... 9,50

### COUPE VAL ANDRÉ

Boules Vanille, Caramel, Palet breton, Caramel beurre salé, Crème fouettée ..... 10,00

### ARDÉCHOISE

Boules Marron, Vanille, Crème de marron, Crème fouettée, Crumble ..... 10,00

### COLONEL (contient de l'alcool)

2 Boules Citron vert, Vodka Ketel one, citron vert ..... 11,00

### DOLCE VITA (contient de l'alcool)

2 Boules citron, Limoncello, citron jaune ..... 11,00

### PLANTEUR (contient de l'alcool)

Mangue, Coco, Passion, rhum brun, Crème fouettée, fruits frais ..... 12,00

### COUPES SIMPLES

1 boule ..... 3,50

2 boules ..... 6,00

3 boules ..... 8,00

#### Sorbets :

Citron vert, Citron Jaune, Cassis, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Coco

#### Crème glacée :

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Marron, Pomme cidrée, Café, Yaourt

## Nos Desserts

### KOIGN-AMANN

Servi avec son sorbet Pomme cidrée et Crème fouettée ..... 9,50

### BRIOCHE PERDUE

Servie avec sa boule vanille, sauce caramel et Crème fouettée ..... 9,50

### TARTELETTE TATIN TIÉDIE

Servie avec sa boule caramel beurre salé et Crème fouettée ..... 9,50

### TARTELETTE CHOCOLAT CARAMEL

Servie avec Crème fouettée, sorbet framboise ..... 9,50

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS ..... 7,50