

MENU

PLAT

ENTRÉE/PLAT

PLAT/DESSERT

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

15,90€^{TTC}

21,90€^{TTC}

19,90€^{TTC}

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

- ŒUF POCHÉ
Salade de lentilles Noires Beluga
Vinaigrette à la Framboise et Lard Fumé
- LES SUSHIS DE NORAH
Légumes Croquants
Crème de Chèvre Frais aux Algues
- FOIE GRAS POÊLÉ (SUPP 7,00€)
(origine France)
Espuma de Topinambour
Mousseline de Panais

PLATS

- LA SALADE CÉSAR
Salade de Légumes croquants
Sauce César, Copeaux de Grana Padano
Croûtons à l'huile d'olive,
Viande du Moment Origine UE
- LA POUTINE AUX CREVETTES
Frites Fraîches, Tomme de Vache
Crevettes Sautées à L'ail
Sauce Marinière au Corail de Saint Jacques
- LE PLAT DU MARCHÉ
(Viande origine France)

DESSERT

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

ALLERGÈNES



SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%



A LA CARTE

LE GRIGNOTAGE

- PLATEAU DE CHARCUTERIE OU FROMAGE
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

PRIX

12,00€^{TTC}

18,00€^{TTC}

ENTRÉE

- FOIE GRAS POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)

Espuma de Topinambour

Mousseline de Panais

16,50€^{TTC}

LES PLATS

- QUEUES DE LANGOUSTINES POÊLÉES

Beurre au Citron et épices au Safran

28,90€^{TTC}

- SUGGESTION DU CHEF

Pièce de boeuf d'Aubrac (origine France)

de "Philou Le Nantais",

Sauce beurre blanc et frites fraîches

22,50€^{TTC}

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE

Parfum à l'humeur du chef

6,50€^{TTC}

- MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé

8,90€^{TTC}

- CRÉATION DU MOMENT

Recette créée en fonction du marché et de la saison

8,90€^{TTC}

- CAFÉ DU PIERROT GOURMAND

Gaufre liegeoise pour JF

Cookie du Pierrot Gourmand

Sorbet ou glace du moment

La gourmandise du jour

9,90€^{TTC}

- FROMAGE DU MOMENT

8,90€^{TTC}

- COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT

4,90€^{TTC}

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

