



Ici, tous nos plats sont FAITS MAISON par notre Chef Léo. Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant par les producteurs locaux.

EN ENTRÉE, À PARTAGER (OU PAS!)

• Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef)	10€ / 20€
• Gyozas au boeuf (6 pièces) ou Gyozas au poulet curry	8€
• Duo de gyozas (6 pièces)	8,50€
• Accras de morue (8 pièces)	8€
• Saucisson (fuet catalan)	5,50€
• Sticks de mozzarella (8 pièces)	8,50€
• Terrine de campagne à partager (180g)	8€
• Camembert rôti au four (145g - 12 min de cuisson), miel et herbes de Provence	9€

Les entrées du Chef

• Émietté de chair de crabe et herbes, avec ses toasts	10€
• Burrata Caprese, tomates et balsamique	9€
• Burrata pesto, tomates cerises	9€
• Burrata tomates fraîches, et fraises	9,50€

LES PLATS

Les Viandes

• Pièce du boucher - Boeuf (dessus de palette, origine France), frites maison avec pommes de terre de Noirmoutier, salade verte et sauce du moment	20,50€
---	--------

cuissons proposées: *bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.*

• Entrecôte grillée (environ 250g) avec sauce béarnaise, garniture frites maison avec les pommes de terre de Noirmoutier et salade verte.	28€
---	-----

cuissons proposées: *bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.*

Les Tartares de boeuf (de race Charolaise - origine France)

• Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau préparé par le Chef, frites maison, salade	20€
• Tartare de boeuf coupé au couteau à l'italienne : pesto, tomates cerises, et parmesan. Frites, salade	21,50€

Le Poisson

• Pêche du moment, petits légumes et sauce aioli	21€
--	-----

Salade

• Salade César : salade romaine, poulet pané, tomates, parmesan, lard, croutons, sauce César, oignons	19€
---	-----

MENU ENFANT - 10,90€

1 sirop à l'eau,
Nuggets de poulet frit, frites maison,
1 boule de glace à la barbabapa

TOUTE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 5€
SUPPLÉMENT SAUCE : 2€
CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE



QUE DIRIEZ VOUS D'UN PETIT RHUM ARRANGÉ POUR (ACCOMPAGNER OU PAS) VOTRE DESSERT ?

Découvrez notre sélection fait maison :

- Rhum vanille de Madagascar : 7€
- Rhum ananas vanille : 7€
- Rhum CLÉMENT VO vanille / café : 8€
- Cognac HENNESSY : 8,90€

LES DESSERTS

- **LE FONDANT AU CHOCOLAT SAINT MARCOIS** : caramel beurre salé, boule de glace vanille 9€
- **PAVLOVA** : Meringue, Chantilly et fruits rouges frais 9,50€
- **SOUPE DE FRAISES** 9€
- **TIRAMISU TRADITIONNEL** 9€

- **Café gourmand** (café accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 9€
- **Thé gourmand** (thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 10€
- **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace). 12€
 - * **supplément PREMIUM** * avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)

- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 15€

NOS GLACES ARTISANALES DE LA MAISON ANTOLIN

- 1 boule 3,50€
- 2 boules 6€
- 3 boules 8€
- Coupe Colonel 9€