

MENU



69 RUE DE PARIS - 50600 SAINT-HILAIRE-DU-HARCOUËT
02 33 49 48 27



MENU ENFANT 10€

SERVI JUSQU'À 10 ANS



PLAT

Steak haché 180gr, frites
ou
Mini pizza roi
ou
Nuggets poulet, frites

DESSERT

Crêpe Nutella ou sucre
ou
Pouss Pouss
ou
Coupe Tagad'Ice (Glace Tagad'Ice,
crème fouettée, fraises Tagada)

BOISSON

Coca-Cola ou jus d'orange ou
diabolo ou sirop à l'eau

LES SUPPLÉMENTS

GARNITURE	2,50€
SAUCES	2,50€
(béarnaise, poivre, camembert)	
SALADE	3,00€
FRITES	4,00€
BURRATA	4,50€

APÉRITIFS

PAIN À L'AIL 5,00€

GALETTE APÉRO À L'EMMENTAL 5,00€

PLANCHE APÉRO 13,90€

jambon fumé, spianata, chorizo, olives, fromage à pâte
cuite

LES ENTRÉES

OEUF DUR MAYONNAISE 6,90€

TERRINE DE CAMPAGNE 8,90€

avec son chutney et son pain grillé aux fruits

FOIE GRAS MAISON 14,50€

toasts chauds aux fruits

LES SALADES

SALADE DE MR SEGUIN 15,90€

mesclun, lardons, pain aux fruits secs, crème, chèvre,
miel, amandes, lard grillé

SALADE EXOTIQUE 16,20€

mesclun, ananas, agrumes, avocat, petites crevettes,
crevettes roses, vinaigrette passion

SALADE ITALIENNE 16,90€

mesclun, tartare de tomates, jambon fumé, melon,
burrata, huile de basilic

SALADE PÉRIGOURDINE 19,90€

mesclun, pommes de terre, lardons, gésiers confits,
jambon fumé, foie gras (maison), œuf poché

SALADE SPÉCIALE FOLLE 21,90€

mesclun, brochette de St Jacques, crevettes roses,
saumon fumé, chutney fruits rouges, magret de canard
fumé, foie gras (maison), petites crevettes, toasts grillés

NOS PLATS SONT CUISINÉS ET ÉLABORÉS "MAISON"

NOUS NE FAISONS PLUS DE CHANGEMENTS
D'INGRÉDIENTS SUR LES PIZZAS, LES CRÊPES ET LES
SALADES

LES GALETTES LES POISSONS

GALETTE COMPLÈTE **11,00€**
emmental, jambon blanc, œuf, mesclun

GALETTE BERGÈRE **13,80€**
emmental, chèvre, amandes, miel, lard grillé, mesclun

GALETTE NORDIQUE **14,20€**
crème de poireaux, emmental, saumon fumé, citron, mesclun

GALETTE GUÉMÉNÉ **14,20€**
andouille de Guéméné, champignons de Paris, pommes fruit, emmental, sauce champignon

GALETTE CADILLAC **14,90€**
steak haché, endive braisée, emmental, œuf au plat, frites, sauce poivre, mesclun

GALETTE OCÉANE **16,20€**
crème de poireaux, emmental, St Jacques, grosses crevettes roses

GALETTE ITALIENNE **16,90€**
mozzarella, tomates confites, basilic, burrata crémeuse, jambon fumé, mesclun

LES PÂTES

TAGLIATELLES CARBONARA **13,50€**
lardons, oignons, crème, jaune d'œuf

TAGLIATELLES BOLOGNAISE **13,50€**
viande hachée, sauce tomate, basilic

LASAGNES BOLOGNAISE **14,00€**
gratinées au four, mozzarella fondue et parmesan servies avec un mesclun de salade

TAGLIATELLES AUX SAUMONS **16,90€**
saumon poché, sauce champignon, petites crevettes, saumon fumé, citron

TAGLIATELLES DE LA MER **18,50€**
sauce bisque, St Jacques, crevettes, moules

FILET DE BAR **19,90€**
risotto au chorizo, sauce poivron doux et paprika fumé

PAVÉ DE SAUMON **21,50€**
AUX SÉSAME GRILLÉ AU KIMCHI
riz basmati à l'huile de sésame et soja

RISOTTO DE ST JACQUES **22,90€**
CURRY BRETON
risotto au parmesan, St Jacques, sauce curry breton

LE COIN DU BOUCHER



NOTRE VIANDE EST DÉCOUPÉE SUR PLACE

BAVETTE DE BŒUF ALOYAU **22,50€**
À LA PLANCHA
pièce de 160 à 180gr, frites, sauce poivre

FAUX FILET **22,90€**
pièce d'env. 280gr, frites, salade, sauce poivre

CÔTES D'AGNEAU À LA PLANCHA **23,90€**
côtes d'agneau, frites, salade, sauce poivre

LES VIANDES CUISINÉES

CÔTE DE VEAU **20,00€**
AUX MORILLES
côte de veau cuite à basse température, crème de morilles et frites

MAGRET DE CANARD RÔTI **23,50€**
pièce entière 350gr, pommes de terre grenailles et échalottes confites



LE BURGER



BURGER SAVOYARD 17,50€

pain, sauce burger, steak haché 180gr,
lard grillé, raclette, reblochon, frites,
oignons confits, mesclun

LES PIZZAS



LES PIZZAS SONT CUITES AU FEU DE BOIS
NOUS NE FAISONS PLUS DE CHANGEMENTS

MARGHERITA 9,50€

sauce tomate, mozzarella, origan

ROI 12,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf,
origan

FROMAGÈRE 12,50€

sauce tomate, mozzarella, emmental, raclette,
crème, origan

REINE 13,50€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon blanc, crème, origan

4 FROMAGES 13,50€

sauce tomate, mozzarella, chèvre, emmental,
gorgonzola, crème, origan

ANACAPRI 13,50€

sauce tomate, champignons, mozzarella, thon,
crème fraîche, citron, persillade, olives, origan

4 SAISONS 14,00€

sauce tomate, champignons, tomates confites,
oignons cuits, mozzarella, poivrons, olives,
artichaut, origan

CALZONE 14,00€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon blanc, œuf, crème, origan

PIZZAIOLA 14,20€

sauce tomate, mozzarella, lardons, chèvre,
emmental, gorgonzola, crème, origan

PAYSANNE 14,40€

sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
oignons, andouille, lard fumé, œuf, origan

NORMANDE 14,40€

sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
jambon blanc, camembert, crème, origan

ORIENTALE 14,40€

sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons,
merguez, œuf, origan

ST MARTIN 14,50€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon blanc, chèvre, miel, origan

NAPOLI 14,50€

sauce tomate, mozzarella, oignons, anchois
marinés, olives, citron, persillade, origan

SAN MARCO 15,00€

base tomate, mozzarella, saumon, crevettes,
olives, citron, persillade, crème, origan

LANDAISE 15,30€

sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
gésiers, jambon fumé, œuf, origan

US 15,50€

sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf,
origan, frites

ITALIANA 15,50€

sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon
fumé, salade, origan

REFUGE 15,50€

crème, mozzarella, pommes de terre, lardons,
raclette, reblochon, origan

CALZONE PACIFIQUE 16,00€

crème, mozzarella, oignons, thon, crevettes,
persillade, saumon fumé, origan

BURGER 16,30€

sauce tomate, mozzarella, cheddar, viande
hachée, oignons, cornichons aigre doux, lard
fumé, sauce burger, origan, frites, salade

TEX MEX 16,30€

sauce tomate, mozzarella, viande hachée,
poivrons, sauce chili, spianata piquante, chorizo,
œuf, origan

INFERNALE 16,50€

sauce tomate, mozzarella, viande hachée,
oignons, lardons, merguez, spianata, chorizo,
œuf, origan

ST JACQUES 18,00€

sauce tomate, mozzarella, champignons, St
Jacques, persillade, crème, olives, citron, origan,

ROYALE 19,40€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
gambas, St Jacques, crevettes, olives, citron,
persillade, crème, origan



BOISSONS

SANS ALCOOL

BIÈRES PRESSION

25cl

33cl

50cl

★ Sodas (33cl)	4,00€
Coca-Cola, eau gazeuse	
★ Sodas (25cl)	4,00€
Fuze Tea, Schweppes Agrum ou Tonic, Orangina	
★ Jus de fruits (20cl)	3,90€
orange, tomate, ananas, abricot, pomme	
★ Diabolo (au verre)	3,00€
★ Sirop à l'eau (au verre)	2,80€
★ Les Eaux	50cl 1L
Eau plate	3,90€ 5,00€
Eau gazeuse	4,30€ 5,60€

★ Goudal	4,50€	6,50€	8,50€
★ Thorgoule	4,20€	6,10€	7,90€
★ Bière du moment	4,70€	6,80€	8,90€
(voir Ardoise)			
★ Monaco ou Panaché	4,80€	6,80€	8,90€
★ Picon bière	4,80€	6,80€	8,90€
★ Bière sans alcool	5,20€		

APÉRITIFS

COCKTAILS MAISON

★ Martini rouge ou blanc (6cl)	4,20€
★ Kir vin blanc (10cl)	4,00€
★ Kir pétillant (10cl)	4,50€
★ Porto, Pommeau, Suze,	4,50€
Muscat, Marsala	
★ Ricard (2cl)	4,00€
★ Baby Whisky (2cl)	3,50€
★ Whisky (4cl)	6,00€
★ Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,50€
★ Whisky Chivas (4cl)	8,50€
★ Whisky Coca ou orange	7,50€
★ Americano maison (12cl)	7,90€

★ Passion Tropic (sans alcool)	6,50€
Orange, ananas, sirop de grenadine	
★ Virgin Mojito	8,00€
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade	
★ Punch	7,50€
Rhum ambré, orange, ananas, grenadine	
★ Martini Gin	8,00€
★ Spritz	8,50€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
★ Spritz Breton	8,50€
St Malo Spritz (SMS), cidre, eau gazeuse	
★ Mojito	9,00€
Rhum, sucre de canne, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante	

DIGESTIFS

BOISSONS CHAUDES

★ Get 27 ou 31 (4cl)	6,50€
★ Armagnac (4cl)	6,50€
★ Poire (4cl)	6,50€
★ Bailey's (4cl)	6,50€
★ Calvados (4cl)	6,50€
★ Amaretto (4cl)	6,50€
★ Irish Coffee (4cl)	8,90€

★ Café ou déca ou serré	2,30€
★ Café ou déca crème	2,70€
★ Café ou déca allongé	2,70€
★ Café ou déca allongé crème	2,90€
★ Café noisette	2,50€
★ Grand café	3,60€
★ Grand café crème	3,90€
★ Cappuccino	3,90€
★ Thé ou infusion	3,70€
★ Chocolat chaud	4,00€

LES VINS

CIDRES

33cl

75cl

- ★ Poiré "Le Vertueux" Maison Sassy  **5,50€**
- ★ Cidre demi-sec "La Cave Normande" **6,50€**
- ★ Cidre bouché fermier Brut "Chai de La Baie"  **14,50€**
- ★ Cidre bouché fermier Doux "Chai de La Baie"  **14,50€**
- ★ Cidre demi-sec "La Cave Normande" **15,00€**

NOTRE SÉLECTION DE BULLES

La coupe

75cl

- ★ Prosecco **6,00€** **25,00€**
- ★ Champagne **45,00€**

VINS BLANCS

12,5cl

50cl
Carafe

75cl

LA BOURGOGNE

- ★ Bourgogne Aligoté AOP "Buissonnier" des vignerons de Buxy **4,50€** **16,00€** **24,00€**
- ★ Petit Chablis AOP Domaine Milcent **6,90€** **27,00€** **39,00€**

LA VALLÉE DE LA LOIRE

- ★ Muscadet AOP "La Perdrix de l'Année" **4,00€** **14,00€** **19,50€**
- ★ Coteaux Du Layon AOP "Or et Lumière" **5,00€** **19,00€** **27,00€**
- ★ Cheverny AOP "Domaine Salvard" **5,20€** **20,00€** **29,00€**
- ★ Pouilly Fumé AOP "Domaine Pabiot" **6,90€** **25,50€** **37,00€**

LE LANGUEDOC

- ★ IGP d'Oc Chardonnay "Château Fontarêche" **4,00€** **14,00€** **19,50€**
- ★ IGP des Côtes de Gascogne "Cuvée St André" Domaine de Joy **4,50€** **16,00€** **23,50€**

L'ITALIE/LA SICILE

- ★ DOC Sicilia Grillo Domaine Musita  **5,20€** **20,00€** **28,50€**

VINS ROSÉS

12,5cl

50cl
Carafe

75cl

LA PROVENCE

- ★ Côtes de Provence AOP "TSH" Château Tour St Honoré  **5,00€** **17,50€** **26,00€**

LA LOIRE

- ★ Cabernet d'Anjou AOP Domaine Cady  **4,50€** **16,00€** **23,00€**

LE SUD

- ★ IGP Méditerranée "Mas de Pampelonne" **4,50€** **16,00€** **23,00€**

L'ITALIE/LA SICILE

- ★ OC Terre Di Marca Veneto  **5,20€** **20,00€** **29,00€**

LES VINS

VINS ROUGES

12,5cl

50cl
Carafe

75cl

LE LANGUEDOC

- ★ IGP D'Oc Pinot Noir "Terroir des Dinosaurés" Domaine Anne de Joyeuse **4,50€ 16,00€ 23,00€**

LA VALLÉE DU RHONE

- ★ Côte du Rhône AOP "La Renjardière" Domaine Pierre Dupond **4,00€ 13,00€ 19,00€**

LE BORDELAIS

- ★ Bordeaux AOP Château Bonnet Domaine André Lurton **4,20€ 16,00€ 24,00€**
★ Graves AOP Château Vimont **5,00€ 20,00€ 28,00€**
★ Lussac St Emilion AOP "Tour Ségur" Domaine André Lurton **5,50€ 22,00€ 32,00€**

LA VALLÉE DE LA LOIRE

- ★ Bourgueil AOC "Poids Plume" Domaine Marchesseau  **4,20€ 16,00€ 24,00€**
★ Saumur Champigny "La Tuffe" Château du Hureau  **5,50€ 22,00€ 32,00€**
★ Sancerre AOP "Paul Vattan" Domaine des Rombles 

L'ITALIE/LA SICILE

- ★ DOC Sicilia Nero D'Avola Domaine Musita  **5,00€ 20,00€ 28,00€**

LE BEAUJOLAIS

- ★ Brouilly AOP Château de la Terrière **5,20€ 21,00€ 29,50€**