

POUR COMMENCER...



TERRE.....

LES PLANCHES

FROMAGES AFFINES	16,00
CHARCUTERIE ARTISANALE D'ARDECHE	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.....	12,00
PINSA CHEVRE, Sauce tomate maison, oignon, chèvre, chorizo, miel	11,50
PINSA TRUFFE, Sauce crème de truffe, Mozzarella Fior di latte, Roquette, Parmesan.....	11,50
PINSA JAMBON CRU, Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di latte, Jambon cru, Roquette	12,00

Les Mini Tacos (*trois pièces*)

BŒUF HACHE, 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 CRU, Guacamole, Oignons rouges, Piquillos, citron vert, basilic, mayonnaise épicée.....	10,50
SAUMON GRAVELAX, Guacamole, Légumes croquants, oignons frits.....	10,50

Autres

HOUMOUS cumin, Pickles oignons rouges, Chips de galette sarrasin	8,00
SAINT FELICIEN affiné miel rôti au four	8,50
NEMS DE POULET sauce thaï (4 pièces)	8,50
(8 pièces)	16,00
GUACAMOLE, Pico de Gallo, nachos	9,00
TERRINE du Chef Reynaud	12,00
ASSIETTE DE FRITES	4,90

MER.....

PETITS PAINS BAO CREVETTES, ail, citron vert et basilic (3 pièces)	9,00
CASSOLETTE DE CREVETTES sautées à l'ail	9,00
POELEE DE PALOURDES A L'ESPAGNOL (ail, tomate, vin blanc)	11,00
POELEE D'ENCORNETS (ail, chorizo, basilic, flambées au pastis).....	12,00
COUTEAUX PERSILLADE	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
LES HUITRES CREUSES (n°3) de la Maison Nicolas Nonnet, producteur à Fréhel	
Les 6	12,00
Les 9	18,00
Les 12	22,00

Nos Salades

SALADE CÉSAR

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

SALADE DES PÊCHEURS

Salade romaine, Crevettes marinées, saumon gravelax, avocat, oignons crispy, concombre, aneth,
Vinaigrette citron, tomates cerise 21,50

Nos Burgers *(servis avec frites)*

CHEESE BURGER

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

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

BAGEL

Pain Bun's boulanger, Saumon Gravlax, avocat, crème aux herbes citronnées, oignons rouges, Mizuna ... 19,50

Nos Pâtes

RIGATONI CREME DE TRUFFE, Roquette, Parmesan 23,00

RIGATONI AU PESTO, Burrata crémeuse, pesto, roquette, parmesan 23,00

Menu **Enfant** *(moins de 12 ans)* 14,00

PLAT (au choix)

-AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES

-STEAK HACHÉ, FRITES

-MOULES MARINIÈRES, 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

TARTARE DE THON

Frites, Salade, Avocat, oignons rouges, soja, sésame et parmesan 24,00

FILET DE BAR

Purée de pommes de terre, sauce crustacé et Combava 25,00

RETOUR DE PÊCHE *(de Baptiste DAYOT, pêcheur de Dahouët)*

Accompagnement du moment prix selon arrivage

POÊLON DE TENTACULES DE POULPE BRETON

Piquillos, Tomate, Basilic, pommes de terre grenaille rôties 28,00



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

Pesto, Basilic, Parmesan, Oignon rouge, Tomates confites 20,50

MAGRET DE CANARD ENTIER, RÔTI AU POÊLON

Miel, Soja, Écrasé de pommes de terre ou Frites 26,50

BAVETTE DE BŒUF ÀBERDEEN ANGUS

Sauce Chimichurri, 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



Nos Moules de Jospinet *(de chez Anthony Juin)*

(Servies avec des frites)

MOULES MARINIÈRES 14,00

MOULES A LA CREME FRAICHE 15,00

MOULES A LA CREME CURRY BRETON 16,00

MOULES A LA FOURME D'AMBERT 16,00

MOULES A LA CREME, LARDONS, OIGNONS 17,00

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

Nos Coupes Glacées

DAME BLANCHE

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

CAFE LIEGEOIS

2 Boules café, 1 boule Vanille, Crème fouettée, Espresso 9,50

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 Boules chocolat, 1 boule vanille, crème Fouettée, sauce chocolat 9,50

FRAISE MELBA

2 boules fraise, 1 boule vanille, fruits frais, coulis 11,00

FRAMBOISE MELBA

2 boules framboise, 1 boule vanille, fruits frais, coulis 11,00

COUPE VAL ANDRE

2 Boules Caramel, 1 boule vanille, Palet breton, Caramel beurre salé, Crème fouettée 11,00

ARDECHOISE

2 Boules Marron, 1 boule Vanille, Crème de marron, Crème fouettée, Crumble 11,00

COLONEL (contient de l'alcool)

3 Boules Citron vert, Vodka Ketel one, citron vert 11,00

DOLCE VITA (contient de l'alcool)

3 Boules citron, Limoncello, citron jaune 11,00

PLANTEUR (contient de l'alcool)

1 boule Mangue, 1 Coco, 1 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, Fraise, Cassis, Framboise, Mangue, Passion, Coco

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

Nos Desserts

SOUPE DE FRAISES

Menthe, citron, sorbet framboise 9,50

KOIGN-AMANN

Servi avec son sorbet Pomme cidrée et Crème fouettée 10,50

BRIOCHE PERDUE

Servi avec sa boule vanille, sauce caramel et Crème fouettée 10,50

TARTELETTE TATIN TIEDIE

Servi avec sa boule caramel beurre salé et Crème fouettée 10,50

TARTELETTE CHOCOLAT CARMEL

Servi avec crème fouettée, sorbet framboise 10,50

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES 8,50