

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

- TARTARE DE LÉGUMES

Mayonnaise au Pistou

Tranche de chorizo Grillée

- GASPACHO DE PASTÈQUE

Rhum et Citron Vert

Brunoise de Melon à l'Hibiscus

PLATS

- SALADE DES BONS VIVANTS

Salade de Crudités, Oeuf Dur

Abricot et Pêche à l'huile d'olive

Jambon Serrano

- POISSON SELON LA MARÉE

Pommes de Terre Grenaille étuvées

Tzatziki de Concombre

- ARANCINI TOMATES MOZZARELLA

Sauce Choron

- LE PLAT DU MARCHÉ

DESSERT

- GAUFRE DE LIÈGE POUR JF

Chantilly du moment

Glace vanille

- COOKIE DU PIERROT

- LA PÂTISSERIE DU JOUR



SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%





A LA CARTE

LE GRIGNOTAGE

- **PLATEAU DE CHARCUTERIE**

PRIX

12,00€^{TTC}

ENTRÉE

- **FOIE GRAS POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)**
Fruits Rouges au Balsamique et Amandes Torréfiées
- **ENTRÉE DU MENU AU CHOIX**

16,50€^{TTC}

8,90€^{TTC}

LES PLATS

- **POISSON NOBLE SELON LA MARÉE**

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}

- **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**
*Pièce de boeuf d'Aubrac (origine France)
Sauce Gribiche et Frites fraîches*

23,50€^{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}

- **CAFÉ DU PIERROT GOURMAND**
*Gaufre liegeoise pour JF
Cookie du Pierrot Gourmand
Sorbet ou glace du moment
La gourmandise du jour*

9,90€^{TTC}

- **COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT**

4,90€^{TTC}

