

# RIPAILLE

## ENTRÉES

<b>Duo os à moelle</b> Sel de Guérande, salicorne, citron, échalotes	13€
<b>Céviche de Daurade</b> , lait de coco, citron vert et coriandre	9€
<b>Terrine de campagne, maison</b> toast, cornichon & salade	9€
<b>Carpaccio de boeuf</b> Coeur d'ailoyau maturé, fumé au bois de hêtre	15€
<b>Escargot de Comines (59) x6</b> Beurre à l'ail maison x12	8€ 14€
<b>Oeuf mollet croustillant</b> , houmous de pois chiche et olive, salade d'herbes et huile d'aneth	9€
<b>Planche des ripailleurs 2/3 P.</b> Os à moelle, charcuteries ibérique, escargots de Comines, cromesquis pulled pork, croque welsh	28€

## NOS CÔTES A L'OS

### Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.

Accompagnement maison: purée de pomme de terre, frites, chicons braisés, poêlée de champignons crévés  
Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

## PLATS

<b>Onglet de boeuf Angus</b> Maison Lesage, échalotes confites	25€
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> Cébette, Coriandre, persil, jaune d'oeuf confit au ponzu, graines et huile de sésame, pickles de graines de moutarde	19€
<b>Burger Maison</b> , buns boulangé, steak façon bouchère, curé Nantais, sauce américaine frites maison, salade	18€
<b>Saucisse Purée</b> comme chez Mamie, jus de viande et compote acidulée, au Fil du Couteau, Méteren	18€
<b>Turbot rôti</b> , fumet de crevettes grises crévées, huile d'aneth et frites de polenta	28€
<b>Faux Filet, sauce au choix</b> , Maison Lesage	24€
<b>Salade Ripaille</b> , aubergines grillées crème de Burrata, passata et tomates confites	17€
<b>Épaule d'Agneau</b> , pdt Grenaille au piment d'Espelette, crème Yaourt aux épices et jus d'agneau	25€

## DESSERTS

<b>Café gourmand</b>	9€
<b>Crème brûlée</b> + Flambée à la chartreuse	9€ +4€
<b>Crumble pomme, rhubarbe et caramel de bière</b>	9€
<b>Brioche perdue</b>	9€
<b>Dame Blanche</b>	9€
<b>Baba au rhum et son shooter</b>	11€