

L'AUDACE

LA CARTE

FAIT
MAISON

FAIT
MAISON

NOS ENTREES



L'entré Du Jour

Disponible Sur Le Menu Du Marché

7€

Les Escargots de Bourgogne Au Beurre Persillé

Par 6

6€

Par 12

10€

PLANCHE A PARTAGER OU PAS

La Mixte

Planche De Charcuteries Et
Fromages

Pour 2 9€
Pour 4 17€

La Charcuterie

Planche De Charcuteries

Pour 2 8€
Pour 4 15€

La Finger Food

Planche De Mozzarella Stick ,
Oignons Rings , Beignet De
Calamar , Camembert Frit Et
Bouché Mac And Cheese

Pour 2 8€
Pour 4 15€

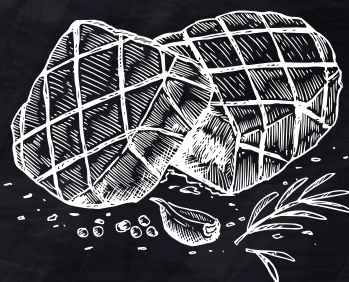
Saucisson Du Moment

7€

La Planche Découverte

Foie Gras , Saumon Fumé Et 6 Escargots

19€



L'OS A Moelle Roti (≈300g)

Assaisonnée De Fleur De Sel Guerande ,
Poivre Rouge De Kampot , Romarin Et
Toast Grillé

1 Piece

8€

2 Pieces

15€

Le Saumon Fumé

10€

Assiette De Saumon Fumé , Pickles
D'oignons Rouges , Beurre D'algues Et Ses
Toasts



Le Foie Gras

13€

Mi-Cuit , Magret Fumé , Chutney
D'oignon Au Poivre Penja



RESTAURANT L'AUDACE

Bienvenue A L'Audace

Ouvert Depuis 2019 , L'audace est né d'une envie simple :
Proposer une cuisine authentique, faite de produits de qualité, travaillés avec soin et passion.

Ici Pas De Chichi , Juste le Gout , le respect du produit et le plaisir de bien manger.
Notre Cuisine Se veut bistrannique :

Entre Tradition et créativité, où chaque assiette met en valeur la simplicité des bon ingrédients, sublimés par Notre Chef Maël.

Ici , on viens autant pour bien manger que pour passer un bon moment.

Que ce soit pour un Déjeuner rapide, un dîner entre amis ou un repas en famille , L'équipe De L'audace vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale, pour partager un moment sincère autour de plats faits maison.

Notre carte, soigneusement élaborée, propose un large choix de plats afin de satisfaire toutes les envies. Que vous soyez amateur de cuisine traditionnelle, de saveurs du monde ou de plats végétariens, chacun y trouvera son bonheur.

Parce que nous aimons travailler des produits frais, notre menu du marché change au gré des saisons et des trouvailles du jour — pour toujours vous offrir le meilleur du moment !

Notre établissement vous accueille également pour toutes vos occasions spéciales. Qu'il s'agisse d'un repas de famille, d'un anniversaire, d'un repas d'entreprise, ou encore d'un moment entre amis, nous mettons tout en œuvre pour faire de votre événement un instant unique et mémorable.

Nous proposons des menus personnalisés, adaptés à vos envies et à votre budget, ainsi qu'un service attentionné pour que vous puissiez profiter pleinement de votre moment. Dans un cadre chaleureux et raffiné, notre équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre réception, qu'elle soit intime ou festive, afin de créer ensemble un souvenir gourmand et convivial.

C'est avec plaisir et passion que nous vous accueillons à notre table. Que ce moment soit pour vous une belle parenthèse gourmande, placée sous le signe du partage, de la convivialité et du goût.

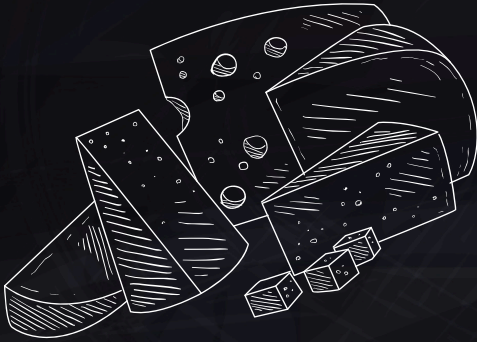
Toute l'équipe de L'Audace, ainsi que le Chef, vous remercient pour votre confiance et vous souhaitent un délicieux moment parmi nous.

L'AUDACE

FAIT
MAISON

NOS PLATS

FAIT
MAISON



NOS SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

Le Camembert Roti Au Four (200g) 14€

Accompagné De Charcuteries, Frites Et Salades

Le Neufchatel Normand (200g) 15€

Entier , Pané Et Rotie Au Four , Accompagné De Charcuteries , Frites Et Salades

Le Reblochon De Savoie (220g) 17€

Demi Reblochon De Savoie Pané Et Rotie Au Four , Accompagné De Charcuteries, Frites Et Salades

NOS PLATS TRADITIONNELS

L'entrecote De Boeuf (≈300g) 21€

Grillée A La Fleur De Sel Et Poivre Du Moulin , Accompagné De Sa Sauce Bearnaise

L'Andouillette De Troye 13€

A La Grillade , Crème De Moutarde A L'ancienne

La Tete De Veau 16€

Sauce Gribiche

Le Tartare De Boeuf A la Francaise (≈180g) 15€

Coupé Aux Couteaux Et Ses Condiments

Le Tartare De Boeuf A l'italienne (≈180g) 18€

Coupé Aux Couteaux Et Ses Condiments , Huile D'olive , Copeaux De Parmesan Grana Padano , Tomate , Jambon Crue Et Burratta A La Truffe



NOS POISSONS

La Brochette De Saumon , Crevettes Et Saint Jacques 18€

Marinées Au Mélange Satay



Le Fish And Chips De Cabillaud 14€

Morcau De Cabillaud enrobé d'une pâte à beignet , Frit Accompagné D'une Sauce Tartare



L'audace

NOS BURGERS ET
SALADES



Nos Burgers

Le Classique 14€90

Pain Artisanal Fait Maison , Steak Haché De Boeuf (150g), Compoté De Tomates et Oignons , Tranche De Cheddar , Sauce Barbecue

Le Savoyard 15€90

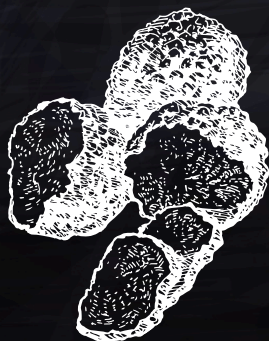
Pain Artisanal Fait Maison , Steak Haché De Boeuf (150g), Compoté De Tomates et Oignons, Fromage A Raclette Et Lard Grillés

Le Chevre Et Miel 15€90

Pain Artisanal Fait Maison , Steak Haché De Boeuf (150g), Compoté De Tomates et Oignons, Fromage De Chevres , Miel Et Lard Grillés

Le Truffé 20€90

Pain Artisanal Fait Maison , Steak Haché De Boeuf (150g), Compoté De Tomates et Oignons, Burrata A La Truffe , Jambon Truffé Et Mayonnaise Truffé



Nos Salades

La Cesar 12€90

Jeune Pousse De Salades , Tomate De Saison , Copeaux De Grana Padano , Crouton Poulet Croustillant Corn-Flakes Et Sauce Caesar

La Truffé 18€90

Jeune Pousse De Salades , Huile Truffé , Tomate De Saison , Burrata A La Truffe , Jambon Truffé Et Noix De Cajou Truffé

La Perigourdine 16€90

Jeune Pousse De Salades , Tomate De Saison Crouton , Jambon Crue De Pays , Magret De Canard Fumé , Foie Gras , Chutney D'oignon Et Ses Toasts

La Mr Seguin 12€90

Jeune Pousse De Salades , Tomate De Saison Crouton , Jambon Crue De Pays , Toast De Chèvre Et Miel , Creme Balsamique



Une Grosse Envie ? Doubler Votre Viande Pour 3€
Chez Nous , Tous Les Burgers s'adaptent a vos envie : Poulet Croustillant Corn-Flacks Ou Steak Vegan !



L'audace

CARTE DES GLACES ET DESSERTS

Nos Coupes Glacée



La Dame Blanche 6€50

Glace Vanille , Sauce Dessert Chocolat Et
Crème Sucrée

Le Café Liégeois 6€50

Glace Café Arabica , Sauce Dessert Café Et
Crème Sucrée

La Fraise Melba 6€50

Glace Vanille Et Sorbet Fraise Intense ,
Sauce Dessert Fruit Rouges Et Crème
Sucrée

La Douceur Des Bois 7€

Sorbet Fraise , Douceur De Framboise Et
Cerise , Coulis Fruit Rouge , Meringue ,
Crème Sucrée Et Fruit Rouge Du Moment

La Bounty 7€

Glace Chocolat Et Ses Morceaux , Noix De Coco
Sauce Dessert Chocolat , Crème Sucrée Et
Morceau De Bounty

La Chocolat Liegeois 6€50

Glace Chocolat et ses morceaux , sauce dessert
chocolat , copeaux de chocolat noir et Crème
Sucrée

La Caramel Liégeois 6€50

Glace Caramel Beurre Salée , sauce dessert
Caramel Beurre Salé et Crème Sucrée

La Pistacchio 6€50

Glace Pistache Et Chocolat , sauce dessert
Chocolat , Copeaux De Chocolat et Crème
Sucrée

La Bueno 7€

Glace Vanille , Chocolat et ses morceaux ,
Praliné , Sauce Dessert Noisette , Crème Sucrée
Et Morceau De Bueno

Façon Snickers 7€

Glace Cacahuete , Sauce Dessert Chocolat Et
Caramel , Crème Sucrée Et Morceau De Snickers

• Le Fondant Au Chocolat , Glace Vanille Et Crème Sucrée 7€

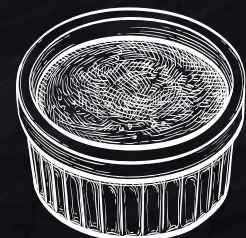
• La Crème Brulée A La Vanille De Bourbon 6€

• Le Café Gourmand 8€

• Les Choux Profiteroles Aux Chocolats Et Copeaux 7€

• Notre Citron En Trompe L'oeuil 7€

• Notre Dessert Du Jour 7€
Disponible Sur Le Menu Du Marché





L'audace

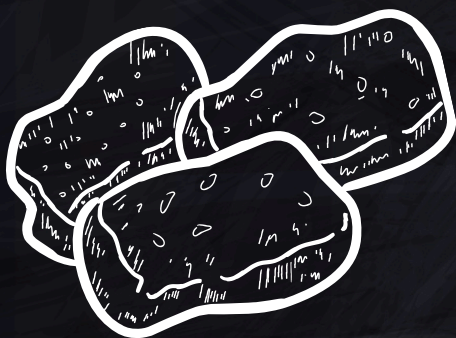
10€

NOTRE MENU ENFANT

BOISSONS

•
•

*Sirop A l'eau
Soft Au Choix*



Plats

- *Les Nuggets De Poulet Frit Corn-Flakes Et Ses Frites*
- *Le Filet De Poisson Pané Frit Et Ses Frites*
- *Le P'tit Burger Au Cheddar (+4€)*



Desserts

•
•

*Deux Boules De Glaces Aux Choix
Le P'tit Fondant Au Chocolat*



*Menu Enfant Jusqu'à 12 Ans



L'audace



LE MENU DU JOUR EN
SEMAINE
(SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)

FORMULE DISPONIBLE A
L'ARDOISE



Entrée / Plat Ou Plat / Dessert : 16€90

Entrée , Plat Et Dessert : 19€90

*Assiette De Fromages Normand : 3€

*Trou Normand : 3€

