



Ici, **tous nos plats sont FAITS MAISON** par notre Chef Léo. Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant par les producteurs locaux.

EN ENTRÉE, À PARTAGER (OU PAS!)

- Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef) 10€ / 20€
- Boules de légumes et coeur crème fraîche 9,50€
- Gyozas au boeuf (6 pièces) ou Gyozas au poulet curry 9€
- Duo de gyozas (6 pièces) 9€
- Accras de morue faits maison (6 pièces) 9,50€
- Saucisson (fuet catalan) 5,50€
- Sticks de mozzarella (8 pièces) 8€
- Terrine de campagne à partager (180g) 9€
- Camembert rôti au four (145g - 12 min de cuisson), miel et herbes de Provence 9€

Les entrées du Chef

- Émietté de chair de crabe et herbes, avec ses toasts 10€
- Burrata Caprese, tomates et balsamique 9€
- Burrata pesto, tomates cerises 9€
- Burrata tomates fraîches, et fraises 9,50€

LES PLATS

Les Viandes

- Pièce du boucher - Boeuf (**dessus de palette, origine France**), frites maison avec pommes de terre de Noirmoutier, salade verte et sauce du moment 20,90€
cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.
- Entrecôte grillée (environ 250g) avec sauce béarnaise, garniture frites maison avec les pommes de terre de Noirmoutier et salade verte. 28€
cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.

Les Tartares de boeuf (de race Charolaise - origine France)

- Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau préparé par le Chef, frites maison, salade 21€
- Tartare de boeuf coupé au couteau à l'italienne : pesto, tomates cerises, et parmesan. Frites maison, salade 22€

Le Poisson

- Pêche du moment, petits légumes et sauce du moment 22€

Salade

- Salade César : salade romaine, poulet pané, tomates, parmesan, lard, croutons, sauce César, oignons 19€

MENU ENFANT - 12€ (12 ans maximum)

1 sirop à l'eau,
Nuggets de poulet frit & frites maison,
1 boule de glace à la barbabapa

TOUTE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (frites ou légumes) : 5€
SUPPLÉMENT SAUCE : 2€
CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE



QUE DIRIEZ VOUS D'UN PETIT RHUM ARRANGÉ POUR (ACCOMPAGNER OU PAS) VOTRE DESSERT ?

Découvrez notre sélection fait maison :

- Rhum vanille de Madagascar : 7€
- Rhum ananas vanille : 7€
- Rhum CLÉMENT VO vanille / café : 8€
- Cognac HENNESSY : 8,90€

LES DESSERTS

- **LE FONDANT AU CHOCOLAT SAINT MARCOIS** : caramel beurre salé, boule de glace vanille **9,50€**
- **PAVLOVA** : Meringue, Chantilly et fruits rouges frais **9,50€**
- **SOUPE DE FRAISES & FRAMBOISES** **9€**

- **Café gourmand** (café accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) **9,50€**
- **Thé gourmand** (thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) **10,50€**
- **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace). **12€**
 - * **supplément PREMIUM** * avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)

- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) **15€**