

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

- TARTARE DE CREVETTES

*Marinade à l'huile d'amande
Amandes Torréfiées*

- BEIGNET DE POULET

*Salade de Tomates confites
et Tomates cerises Fraîches*

PLATS

- ECHINE EN RÔTISSOIRE

*Sauce Yaourt moutarde à l'ancienne
Garniture du Jour
Frites Fraîches Maison*

- POISSON SELON LA MARÉE

*Pommes de Terre Grenaille étuvées
Sauce Marinière aux Herbes*

- SALADE DES BONS VIVANTS

*Salade de Crudités,
Vinaigrette aux Fruits Rouges
Rillons à la Plancha, Croûtons,
Grana Padano*

- LE PLAT VÉGÉTARIEN

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 OU FROMAGE
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

PRIX

12,00€^{TTC}

18,00€^{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
Beurre aux Salicornes
- SUGGESTION DU CHEF
*Pièce de boeuf d'Aubrac (origine France)
de "Philou Le Nantais",
Sauce beurre blanc et frites fraîches*
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
*Pièce de boeuf d'Aubrac (origine France)
Sauce Gribiche et Frites fraîches*

28,90€^{TTC}

22,50€^{TTC}

23,50€^{TTC}

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE
Parfum à l'humeur du chef
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé
- CAFÉ DU PIERROT GOURMAND
*Gaufre liegeoise pour JF
Cookie du Pierrot Gourmand
Sorbet ou glace du moment
La gourmandise du jour*
- FROMAGE DU MOMENT
- COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT

6,50€^{TTC}

8,90€^{TTC}

9,90€^{TTC}

8,90€^{TTC}

4,90€^{TTC}

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

