

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

- FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE

Confit d'Oignon au citron Vert

Brunoise de Mangue Fraîche à la Passion

- TERRINE DE BOUDIN

Pomme Sautée au Beurre

Pain Toasté

- FOIE GRAS POÊLÉ (SUPP 7,00€)

(origine France)

Salade de Poire et réduction d'orange

PLATS

- LA POUTINE DES BONS VIVANTS

(origine France)

Jus de viande aux échalotes, Viande du Jour

Tomme de Vache et Oignons Frits

- POISSON SELON LA MARÉE

Sauce Hollandaise

Garniture du Marché

- LE PLAT DU MARCHÉ

DESSERT

- GAUFRE DE LIÈGE POUR JF

Chantilly du moment

Glace vanille

- COOKIE DU PIERROT

- LA PÂTISSERIE DU JOUR

100%
FAIT MAISON

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

ALLERGÈNES



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)

Salade de Poire et réduction d'Orange

16,50€^{TTC}

LES PLATS

- NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

Beurre aux épices douces et safran

25,90€^{TTC}

- SUGGESTION DU CHEF

*Pièce de boeuf d'Aubrac (origine France)
de "Philou Le Nantais",
Sauce beurre blanc et frites fraîches*

22,50€^{TTC}

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}

- CRÉATION DU MOMENT

Recette créée en fonction du marché et de la saison

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}

- FROMAGE DU MOMENT

8,90€^{TTC}

- COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT

4,90€^{TTC}

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%