

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 Sautéée au Beurre
Pain Toasté
- FOIE GRAS POËLÉ (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

ALLERGÈNES



100%
FAIT MAISON

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

À LA CARTE

LE GRIGNOTAGE

- PLATEAU DE CHARCUTERIE OU FROMAGE
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

PRIX

12,00€ TTC

18,00€ TTC

ENTRÉE

- FOIE GRAS POËLÉ (ORIGINE FRANCE)

Salade de Poire et réduction d'Orange

16,50€ TTC

LES PLATS

- NOIX DE SAINT-JACQUES POËLÉES

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%