

# La Carte du Midi

Du Lundi au Dimanche midi



## Nos Ardoises du jour

### FORMULE DU MIDI :

(Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)

Plat du jour : **16.00€**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **19.00€**

Entrée, Plat, Dessert : **23.00€**

### NOS SUGGESTIONS :

Poisson selon arrivage - Entrée, Plat ou Dessert de saison - Grillades...

Certains de nos plats peuvent se décliner en plat végétarien signalé par ce logo :



## A Partager

### PLANCHE CHARCUTERIE ARTISANALE : 20.00€

Jambon "Rostello" aux herbes, Serrano 12 mois d'affinage, Saucisson de Lacaune, Chorizo ibérique, Terrine "la Fabiotte" fait maison, cornichons.

### CAMEMBERT ROTI : 15.00€

Camembert rôti au four, émincé de lard fumé, oignons caramélisés, vin blanc et nos frites maison.

### LE TRIO ASIATIQUE : 16,00 €

Assortiment de nems de porc (4), samoussas de boeuf (4), crevettes tempura (4)





## Entrée

### **NEMS DE POULET AU FROMAGE FONDANT MAISON : 8.00€**

Emincé de poulet, vermicelles, carottes, soja, fromage fondant, fait maison.

### **TARTARE DE SAUMON : 12,00 €**

Tartare de saumon mariné façon thai, tartinade avocat sur son lit de mesclun, sauce aux agrumes .

### **TARTINADE D'AVOCAT AUX OEUFS ET SES TOASTS : 8.00 €**



Petit pot de rilette d'avocat au citron vert, oeuf dur, herbes fraîches, échalotes servis avec ses toasts de pain grillés.

### **DOUCEUR DE BURRATTA : 16.00 €**



Fruits frais du moment, tomates, burrata, oignons rouges, émincé de menthe et basilic, et sa crème balsamique.

## Salades

### **ASSIETTE FRAICHEUR : 18.00€**



Méli mélo de melon et de pastèque, son jambon Serrano, oignons rouges, émincé de menthe et basilic et sa crème balsamique.

### **LA SALADE FACON CAESAR : 18.00 €**

Salade, poulet croustillant, tomates, oeuf dur, croutons, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce vinaigrette.

### **SALADE BO-BUN : 20.00€**

Salade verte, boeuf mariné (env 100g), 2 Nems, sauce thaï, vermicelles de riz, gingembre, légumes, menthe, cacahuètes grillées, oignons rouges, pousses de soja.

### **SALADE VEGÉ : 18,00 €**



Mélange de mesclun roquette, aubergines et courgettes marinées, poivrons, oignons frits, burrata au pesto, croutons, vinaigre balsamique.





## Grillades :

Toutes nos viandes sont d'origines Française ou de l'UE

### **BROCHETTE DE POULET MARINÉ AUX ÉPICES : 18.00 €**

Brochette de volaille (env 180 grs) dans une marinade d'épices du chef, servie avec nos frites maison.

### **MIX GRILL : 25.00 €**

Rib's de boeuf (env 200g) et de porc marinés (env 200g), servie avec ses frites maison.

### **COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES AUX HERBES : 20.00 €**

Quatre côtelettes d'agneau servie avec nos frites maison

### **ENTRECÔTE (ENV 300G) : 27.00€**

Entrecôte d'environ 300g, servie avec nos frites maison et son beurre maître d'hôtel.

### **COTE DE BOEUF AU POIDS : 75.00 € LE KG**

Voir l'ardoise pour le poids des côtes

servie avec nos frites maison et son beurre maître d'hôtel.

## Burgers :

### **BURGER DE L'ÉVASION : 19.00€**

Burger de boeuf (env 150g), dans un pain brioché, sauce burger maison, cheddar fondant, bacon, salade, oignons rouges, tomate.

### **BURGER CROUSTY POULET : 18.00€**

Poulet croustillant (env 150g), dans un pain brioché, sauce Cajun\* maison, cheddar fondant, salade, oignons, tomate.

\*Sauce à base de fromage blanc, oignons, poivre, paprika, piment doux, thym, origan, ail.



## les Incontournables



### TATAKI DE THON AU SOJA : 18.00 €

Tranches fines de thon mariné au soja, herbes fraîches, menthe, graines de sésame, huile de sésame, servie avec nos frites maison.

### WOK DE GAMBAS THAÏ : 24.00 €

Gambas mariné grillés, sur son lit de nouilles chinoises et petits légumes croquants marinés.

### TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU : 18.00 €

Tartare d'environ 180 grs, viande crue non poêlée, préparé par nos soins et servie avec nos frites maison.

### CARPACCIO DE BOEUF : 19.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun, préparé et servie avec nos frites maison.

### CARPACCIO DE BOEUF BURRATA : 26.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun sa burrata. préparé servie avec nos frites maison.

### BAVETTE À L'ÉCHALOTE : 18.00€

Bavette d'Aloyau env 180g, servie avec sa crème d'échalotes et nos frites maison.

### Menu Enfants : de 0 à 10 ans

#### BABY'S BURGER : 12.00€

Burger de boeuf (env 100g), mini pain brioché, sauce mayo-ketchup, cheddar fondant, avec frites maison.

Muffin chocolat fondant.

Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.

#### POULET CROUSTILLANT : 12.00€

Poulet pané croustillant, avec frites maison. Muffin chocolat fondant, ou 1 boule de glace

Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.





## Fromages :

### **TRILOGIE DE FROMAGES : 9.00€**

3 Tranches de fromage régionaux, brebis, tomme, comté, sélection du moment.

### **PLANCHE DE FROMAGES A PARTAGER : 23.00€**

Assortiment de fromage régionaux, brebis, tomme, comté sélection du moment, confiture et raisins secs.

## Desserts :

### **PAIN PERDU "GRAND MÈRE" : 8.00€**

Pain perdu fait maison, recette grand mère, coulis de caramel laitier maison, glace vanille, chantilly.

### **BROWNIE CHOCOLAT MAISON : 8.00€**

Brownie au chocolat, amandes, sa boule de glace vanille bourbon.

### **TIRAMISU DU MOMENT : 8.00€**

Tiramisu, saveur de saison, demander notre parfum du moment.

### **DELICE CITRON : 10.00€**

Sur son palet breton, la saveur de la tarte au citron revisitée, sa boule de sorbet citron vert, crème mascarpone citronnée et chantilly.

### **PAVLOVA MAISON : 10.00 €**

Meringue fraîche, glace vanille, fruits frais, coulis et chantilly.

### **CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 10.00€**

Café Nespresso ou Thé, accompagnement du moment, verrine et mignardises

