

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

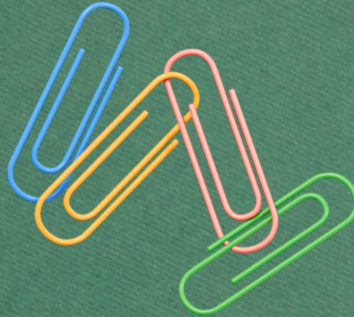
21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

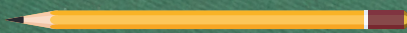
19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}



ENTRÉES



BURRATA À L'HUILE D'AMANDE

Tranche d'Aubergine rôtie à la persillade
Amandes Torréfiées

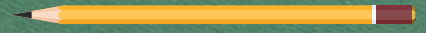


LE SOT L'Y LAISSE

Sauté aux Noisettes
Sauce Mousseline à la Framboise



PLATS



• CROQUE MOZZARELLA TARTUFATA

Salade de crudités,
Vinaigrette Moutarde à l'Ancienne

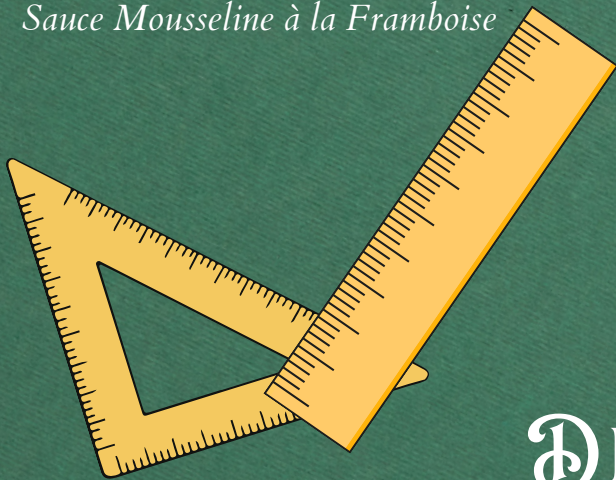
• POISSON SELON LA MARÉE

Sauce Gagnaire
Pommes de Terre grenailles étuvées

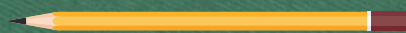
• LA POUTINE DES BONS VIVANTS

Frites Fraîches, Lard Fumé
Jus de Viande au Vin Blanc
Tomme de Vache

• LE PLAT DU MARCHÉ



DESSERT



• GAUFRE DE LIÈGE POUR JF

Chantilly du moment
Glace vanille

• COOKIE DU PIERROT

• LA PÂTISSERIE DU JOUR



ALLERGÈNES:



SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

A LA CARTE

LE GRIGNOTAGE

- **PLATEAU DE CHARCUTERIE**
- **CAMENBERT RÔTI**
Thym et Miel
- **MINIS CHORIZOS À LA PLANCHÀ**
4 pièces flambées au Rhum

ENTRÉE

- **ENTRÉE DU MENU AU CHOIX**

LES PLATS

- **POISSON NOBLE SELON LA MARÉE**
- **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*

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*
- **COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT**

PRIX

12,00€^{TTC}

12,50€^{TTC}

12,50€

8,90€^{TTC}

28,90€^{TTC}

22,50€^{TTC}

23,50€^{TTC}

6,50€^{TTC}

8,90€^{TTC}

9,90€^{TTC}

4,90€^{TTC}