

LA SERRURERIE

TOUS NOS PLATS SONT CONÇUS ET ÉLABORÉS PAR NOS SOINS
A DÉGUSTER SUR PLACE ET AUSSI A EMPORTER

A L'APERO

Planche Apéro, jambon, saucisson, magret, boudin, grison, fromage la petite 12,00€ la grande 19,00 €
Planche de Pata Negra « tranché minute » pain grillé, la petite 12,00 € la grande 21,00 €

QUELQUES SALADES

Ceviche de bar, lait de coco, citron vert, gingembre, oignon rouge et coriandre 11,00 €
Velouté de courges, éclats de noisette. V 8,00 €

Oeuf cocotte, champignons des bois, épinard et mouillettes. 8,50 €.

Antipasti, mozzarella Bufala, San Daniele, Coppa, artichaut, aubergine et poivron marinés. 16,50 €

Chicken César, romaine, oeuf, anchois, bacon, crouton, tomate, parmesan 15,00 €

Salade fromage de chèvre de région, chaud-froid, tartine aux herbes, betterave et radis V 14,00 €

Tataki de saumon, saumon juste cuit, gingembre, sauce aux algues, menthe et soja, sucrine 15,00 €

Salade de lentilles du Puy, potimarron rôti au miel, figes et halloumi. 13,00 €. V

Cassiolette d'escargots du Poitou au beurre d'ail (les 6 - 7,00 € Les 12 - 13,00 €)

Meli-melo de salades vertes 4,00 €

PASTA & CO

Penne Arrabiata, concassée de tomate légèrement pimenté, parmesan, roquette V 13,00 €

Penne aux champignons, crème de foie gras, cresson, figue séchée 15,00 €

Linguine au citron confit et épinard frais, olives noires V 12,00 €

Pad Thai crevette et poulet, nouilles de riz, choux chinois, shitake, haricot Mungo, coriandre. 15,00 €

LES PLATS

Thon mi-cuit, wok de nouilles de blé dur sautées aux légumes et soja. 18,00 €

Filet de bar, salade de coco et cresson, vinaigrettes aux amandes 18,00 €

Dos de cabillaud, gnocchi, épinard et écume de parmesan 17,00 €

Fish n'chips de cabillaud, comme à Brighthon, sauce tartare et frites maison. 15,00 €

Poulet rôti (label rouge) de Challans, Légumes du moment 16,00 €

Magret de canard, choux rouge confit, myrtille, sauce agrumes 17,00 €

Parmentier de canard confit, purée maison, salade verte. 15,00 €

Boudin basque au piment d'Espelette, potimarron rôti, avocat, poivron et fenouil. 16,00 €

Andouillette à la moutarde ancienne, pommes grenaille et mesclun. 16,00 €

Foie gras poêlé, polenta, coing, raisin et figue au jus miellé 21,00 €

Cheese Burger (180 g), cheddar, oignons rouges, épinard 16,00 €

Burger au Gorgonzola (180g) lard fumé, oignons rouges, épinard 16,00 €

Burger végétarien, ricotta aux herbes, betterave rouge, oeuf, épinard, frites de patate douce V 16,00 €

Tartare de boeuf *classique ou préparé A/R (180g) frites maison et salade verte 15,50 €

Pave de rumsteck *(180g) sauce Bearnaise, poivre ou gorgonzola 15,50 €

Belle entrecôte de boeuf *(280-300g) frites maison et salade 23,00 €

LES OMELETTES

Omelette nature, salade verte. 8,00 €

Omelette pomme de terre lard, salade verte. 9,00 €

Omelette au fromage, salade verte. 9,00 €

LES FROMAGES (servi avec une salade et fruits secs)

Planche de fromages (comté, St Nectaire, camembert, roquefort et chèvre du Mara 13,00 €

Petite assiette (2 morceaux au choix) 8,00 €

LA SERRURERIE

TOUS NOS PLATS SONT CONÇUS ET ÉLABORÉS PAR NOS SOINS
À DÉGUSTER SUR PLACE ET AUSSI À EMPORTER

V recette végétarienne.

* origine France.

NOVEMBRE 2021

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes - merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.

DESSERTS

- Crème brûlée a la vanille Bourbon. 6,00 €
 - Tiramisu tradition 7,00 €
 - Paris Brest, crème légère au pralin et noisettes 8,00 €
 - Millefeuille à la poire caramélisée 8,00 €
 - Tarte au citron meringuée 8,00 €
 - Coing confit et mousse de fromage blanc 8,00 €
 - Gâteau très chocolat, glace framboise 8,00 €
 - Pavlova aux fruits rouges 8,00 €
 - Café gourmand (assortiment de petits desserts). 8,00 €
 - fromage de chèvre frais au miel, ou sucre, ou herbe 6,00 €
 - fromage blanc battu au miel, fruits frais et secs 6,00 €
- Tous nos desserts sont fabriqués « Maison »

MILK SHAKES 6,10 €

BANANE FRAÎCHE – NOIX DE COCO – FRAISES – VANILLE – CHOCOLAT

COUPES GLACEES à L'ALCOOL (2 boules)

- | | |
|---|--|
| Colonel (citron vert, vodka) 7,00 € | Iceberg (menthe chocolat, get 27) 7,00 € |
| William (poire, alcool de poire) 7,00 € | Normande (pomme calvados) 7,00 € |

LES SORBETS BIO ET GLACES ARTISANALES

VANILLE – CHOCOLAT – CAFÉ EXPRESSO – CAMEL SALÉ – FRAISE - CITRON VERT – FRAMBOISE -
PRALINE NOISETTE BIO - LAIT DE COCO - MENTHE CHOCOLAT – POIRE – PISTACHE – POMME VERTE
YAOURT BULGARE - FIGUE - CASSIS BIO - CERISE BIO - VIOLETTE - LYCHEE - ABRICOT BIO -
RHUBARBE FRAISE - LAIT DE BREBIS BIO - TOMATE BASILIC

1 BOULE 2,50 €

2 BOULES 4,00 €

3 BOULES 5,00 €

BRUNCH LE Week-end (samedi et dimanche) de 11h30 à 15 h00

2 formules au choix (voir tableau)

SERVICE RESTAURANT TOUTE LA SEMAINE - DE 12H00 à 20h00

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

le service a emporté maintenu.

20 septembre 2021