

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

PLATS

- VELOUTÉ DE POTIMARRON

Lard Fumé

Crème Fouettée à la Persillade

- FEUILLETÉ AU CAMEMBERT

Salade de légumes et Pomme Verte

Beurre de Cidre

- ECHINE RÔTIE

Porc Origine France

Jus de Viande à la Savora

Frites Fraîches et Légumes du Marché

- POISSON SELON LA MARÉE

Crème Marinière aux épices Safranées

Garniture du marché.

- LE PLAT DU MARCHÉ

DESSERT

- GAUFRE DE LIÈGE POUR JF

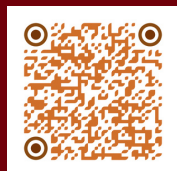
Chantilly du moment

Glace vanille

- COOKIE DU PIERROT

- LA PÂTISSERIE DU JOUR

ALLERGÈNES



SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

100%
FAIT MAISON

A LA CARTE



LE GRIGNOTAGE

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

PRIX

12,00€^{TTC}

18,00€^{TTC}

LES PLATS

- NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

Beurre aux Agrumes, Garniture du Jour

24,90€^{TTC}

- SUGGESTION DU CHEF

Pièce de boeuf (origine France)

de "Philou Le Nantais",

Sauce beurre blanc et frites fraîches

19,90€^{TTC}

- LES RIS DE VEAU

(origine UE)

Jus de Viande crémé à la Tartufade

25,90€^{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%