

MENU

PLAT

15,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT

21,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

19,90€^{TTC}

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25,90€^{TTC}

ENTRÉES

PLATS

• LA MACÉDOINE AU SAUMON FUMÉ

*Macédoine de légumes frais,
Mayonnaise aux herbes et Saumon fumé*

• BEIGNETS DE LARD AUX OIGNONS

*Sauce fromage blanc à la menthe
Salade de chou Chinois
et Tomates Confites*

• BUN DES BONS VIVANTS

*Salade de Légumes croquants, Tomme de Vache,
Viande du Moment (Origine France)
Sauce Bearnaise et Frites Fraîches*

• LE POISSON SELON LA MARÉE

*Crème de Moule aux épices Safranées
Garniture du Marché*

• LE PLAT DU MARCHÉ

DESSERT

ALLERGÈNES

• GAUFRE DE LIÈGE POUR JF

*Chantilly du moment
Glace vanille*

• COOKIE DU PIERROT

• LA PÂTISSERIE DU JOUR

100%
FAIT MAISON

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%





A LA CARTE

LE GRIGNOTAGE

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

PRIX

12,00€^{TTC}

18,00€^{TTC}

ENTRÉE

- FOIE GRAS POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)

Pomme Sautée au Calvados et Pain d'épices

16,50€^{TTC}

LES PLATS

- POISSON NOBLE SELON LA MARÉE

Beurre aux Fruits Rouges

28,90€^{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%

