



LES INCONTOURNABLES

Velouté d'asperges vertes, burrata huile d'olive au basilic	13.00€
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de fruits secs	19.00€
Escargots à la Bordelaise	14.00€
Pieds de couteaux au beurre persillé gratinés	14.00€
Salade croquante aux crevettes et saint jacques aux saveurs d'Asie	14.00€

NOS SALADES

	Petite	grande
Salade de roquette chèvre frais, pistou, tomates et noix	7.00€	12.00€
Buddha bowl (Végétarien)	10.00€	14.00€
Poke bowl crevettes	10.00€	14.00€

NOS VIANDES

Tartare de bœuf (180g)	Simple 16.00€	Double 29.00€
Magret poêlé à la fleur de sel fumé	Demi 17.00€	Entier 29.00€
Pièce du boucher sauce mère et échalotes	17.00€	
Entrecôte de bœuf échalotes (environ 350 grs)	24.00€	
Entrecôte de bœuf aux cèpes (environ 350 grs)	29.00€	

NOS DESSERTS ET FROMAGES

Crème brûlée vanille	9.00€
Salade de fruits frais de saison	8.00€
Profiteroles*	8.50€
Tartelette aux fraises, sablé breton	8.50€
Moelleux chocolat glace vanille*	9.00€
Café ou Thé gourmand sans liqueur	9.00€
Café ou thé gourmand liqueur	9.00€
Assiette de brebis, confiture cerise noire	9.00€
Assiette de fromages	9.00€
Dessert à commander en début de repas*	9.00€

A PARTAGER

Poêlée d'encornet à la persillade	13.00€
Ardoise de jambon Duroc de Batallé (100g)	12.00€
Arancini chorizo (boulettes de risotto frit)	10.00€

LES VALEURS SURES 16.00€

Cheese burger de bœuf gascon, fromage de brebis
Cheese burger poulet crousti, fromage de brebis
Cheese burger végétarien, galette de pdt, brebis
Camembert rôti pancetta, frites salade

NOS POISSONS

Poisson du moment, crème de fèves et wok de légumes	18.00€
Brochette de saint jacques gratinées, beurre chorizo	22.00€

Glaces parfums au choix : vanille, chocolat, café, pistache, Coco, Menthe chocolat, rhum raisin, carmel beurre salée, fraise, Framboise, cassis, citron

Coupe un parfum	3.00€
Coupe deux parfums	6.00€
Coupe trois parfums	7.00€
Chocolat ou café liégeois	8.50€
Coupe colonel	9.00€
Coupe fraise melba	8.50€

Tous nos prix sont nets et service compris





MENU TRADITION 29.00€

Velouté d'asperges vertes, burrata huile d'olive de basilic
Pieds de couteaux au beurre persillé gratinés
Salade craquante crevettes et saint jacques aux saveurs d'asie

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de fruits secs (*sup 6 euros*)

Tartare de bœuf préparé par nos soins
(Environ 180 grs)
Demi magret à la fleur de sel fumé
Poisson du moment, crème de fèves, wok de légumes

Entrecôte de bœuf ou brochette de Saint-Jacques (*sup 6 euros*)

Salade de fruits de saison
Profiteroles *
Tartelette aux fraises, sablé breton
Crème brûlée vanille
Moelleux au chocolat, glace vanille*
Assiette de brebis, confiture cerise noire

Desserts à commander en début de repas*

MENU DU PISTOU

Uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

Entrée/plat/dessert	18.00€
Entrée/plat ou plat/dessert	15.00€
Plat du jour	12.00€

Entrée du jour
Salade de roquette au fromage de chèvre frais
Assiette de charcuterie
Poke bowl aux crevettes ou Buddha bowl (végétarien)

Viande du jour
Poisson du marché
Pièce de bœuf aux échalotes, frites et salade (*sup 3.50€*)

Dessert du jour
Salade de fruit frais
Fondant au chocolat
Glace 2 boules
Café gourmand (*sup de 3€*)

MENU ENFANT 12 EUROS (moins de 12 ans)

Graton de canard ou Assiette de Serrano
Steak haché frite ou Nuggets frite
Glace ou salade de fruits ou gâteau au chocolat
SURPRISE

Tous nos prix sont nets et service compris

