Menu

Plat	15,90€ TTC
Entrée/Plat	21,90€ TTC
Plat/Dessert	19,90€ TTC
Entrée/Plat/Dessert	25,90€ TTC

Entrées

- **Bruschetta de Boudin Noir**
  (Porc origine France)
  Confit d'oignons et sauce mousseline à l'ail

- **L'oeuf Poché**
  Velouté de Courge, chantilly au panais
  Croûtons à l'huile d'Olive

Plats

- **Riz Sauté aux Crevettes**
  Carottes Vichy
  et Crème marinière aux épices safranées

- **Poisson selon la marée**
  Beurre au citron Confit et Raz el Hanout
  Garnitures du marché

- **Suggestion Rôtissoire**
  Origine France

Dessert

- **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 — PRIX

- PLATEAU DE CHARCUTERIE OU FROMAGE — 12,00€ TTC
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE — 18,00€ TTC

LES PLATS

- **JAMBONNEAU EN RÔTISSOIRE** *(origine France)* — 18,90€ TTC
  Sauce Yaourt Menthe et Citron Vert
  Pommes de terre rôties aux épices douces
- **SUGGESTION DU CHEF** — 19,90€ TTC
  Pièce de boeuf (origine Irlande ou France)
  de "Philou Le Nantais",
  Sauce beurre blanc et frites fraîches

DESSERT

- **CRÈME BRÛLÉE** — 6,50€ TTC
  Parfum à l'humeur du chef
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT** — 8,90€ TTC
  Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé
- **CRÉATION DU MOMENT** — 8,90€ TTC
  Recette créée en fonction du marché et de la saison
- **CAFÉ DU PIERROT GOURMAND** — 9,90€ TTC
  Gaufre liegeoise pour JF
  Cookie du Pierrot Gourmand
  Crème brûlée (parfumée à l'humeur du chef)
  La gourmandise du jour
- FROMAGE DU MOMENT — 8,90€ TTC
- COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT — 4,90€ TTC

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%