

# La Carte du Midi

Du Lundi au Dimanche midi



## Nos Ardoises du jour

### FORMULE DU MIDI :

(Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)

Plat du jour : **16.00€**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **19.00€**

Entrée, Plat, Dessert : **23.00€**

### NOS SUGGESTIONS :

Poisson selon arrivage - Entrée, Plat ou Dessert de saison - Grillades...

**Certains de nos plats peuvent se décliner en plat végétarien signalé par ce logo :**



## A Partager

### PLANCHE CHARCUTERIE ARTISANALE : 20.00€

Jambon "Rostello" aux herbes, Serrano 12 mois d'affinage, Saucisson de Lacaille, Chorizo ibérique, Terrine "la Fabiotte" fait maison, cornichons.

### DUO DU PECHEUR : 19.00€

Tranches de saumon gravelax à la betterave fait maison, tataki de thon (env 240 grs ).

### CAMEMBERT ROTI : 15.00€

Camembert rôti au four, émincé de lard fumé, oignons caramélisés, vin blanc et nos frites maison.

### LES CRAQUANTS : 22,00 €

Assortiment de nems de poulet fromage maison, samoussas au poulet, crevettes tempura et légumes tempura, croquetas de jambonnet sa sauce aigre douce à la mangue. (env 10 pieces).

### DUO GOURMAND DE L'ÉVASION : 25.00€

Tranches de saumon gravelax à la betterave fait maison, tranches de foie gras maison, toasts grillés et son confit d'oignons.



## Entrée

### NEMS DE POULET AU FROMAGE FONDANT MAISON : 8.00€

Emincé de poulet, vermicelles, carottes, soja, fromage fondant, fait maison.

### TARTARE DE SAUMON : 12,00 €

Tartare de saumon mariné façon thai, tartinade avocat sur son lit de mesclun, sauce aux agrumes .

### TARTINADE D'AVOCAT AUX OEUFS ET SES TOASTS : 8.00 €



Petit pot de rilette d'avocat au citron vert, oeuf dur, herbes fraîches, échalotes servis avec ses toasts de pain grillés.

### DOUCEUR DE BURRATTA : 16.00 €



Méli melo de fraises, tomates, burrata, oignons rouges, émincé de menthe et basilic, et sa crème balsamique.

## Salades

### ASSIETTE FRAICHEUR : 00.00 €



Méli mélo de melon et de pastèque, son jambon Serrano, oignons rouges, émincé de menthe et basilic frais et sa crème balsamique.

### LA SALADE FAÇON CAESAR : 18.00 €

Salade, poulet croustillant, tomates, oeuf dur, croutons, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce vinaigrette.

### SALADE BO-BUN : 20.00€

Salade verte, boeuf mariné (env 100g), 2 Nems, sauce thaï, vermicelles de riz, gingembre, légumes, menthe, cacahuètes grillées, oignons rouges, pousses de soja.

### SALADE VERDE : 18,00 €



Mélange de mesclun roquette, aubergines et courgettes marinées, poivrons, oignons frits, burrata au pesto, croutons, vinaigre balsamique.





## Grillades :

Toutes nos viandes sont d'origines Française ou de l'UE

### **BROCHETTE DE POULET MARINÉ AUX EPICES : 18.00 €**

Brochette de volaille (env 180 grs) dans une marinade d'épices du chef, servie avec nos frites maison.

### **TOMAHAWK DE PORC MARINÉ : 21.00 €**

Côte d'environ 400 grs marinée grillée, servie avec nos frites maison.

### **COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES AUX HERBES : 20.00 €**

Quatre côtelettes d'agneau servie avec nos frites maison

### **ENTRECÔTE (ENV 300G) : 26.00€**

Entrecôte d'environ 300g, servie avec nos frites maison et son beurre maître d'hôtel.

### **COTE DE BOEUF AU POIDS : 75.00 € LE KG**

Voir l'ardoise pour le poids des côtes  
servie avec nos frites maison et son beurre maître d'hôtel.

## Burgers :

### **BURGER DE L'ÉVASION : 19.00€**

Burger de boeuf (env 150g), dans un pain brioché, sauce burger maison, cheddar fondant, bacon, salade, oignons rouges, tomate.

### **BURGER CROUSTY POULET : 18.00€**

Poulet croustillant (env 150g), dans un pain brioché, sauce Cajun\* maison, cheddar fondant, salade, oignons, tomate.

\*Sauce à base de fromage blanc, oignons, poivre, paprika, piment doux, thym, origan, ail.





## les Incontournables

### TATAKI DE THON AU SOJA : 18.00 €

Tranches fines de thon mariné au soja, herbes fraîches, menthe, graines de sésame, huile de sésame, servie avec nos frites maison.

### WOK THAI DE SAUMON : 24.00 €



Filet de saumon mariné façon thaï, sur son lit de nouilles chinoises et petits légumes croquants grillés.

### TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU : 18.00 €

Tartare d'environ 180 grs, viande crue non poêlée, préparé par nos soins et servie avec nos frites maison.

### CARPACCIO DE BOEUF : 19.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun, préparé et servie avec nos frites maison .

### CARPACCIO DE BOEUF BURRATA : 26.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun sa burrata. préparé servie avec nos frites maison .

### Enfants : de 0 à 10 ans

#### BABY'S BURGER : 12.00€

Burger de boeuf (env 100g), mini pain brioché, sauce mayo-ketchup, cheddar fondant, avec frites maison. Muffin chocolat fondant. Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.

#### BLANC DE VOLAILLE : 12.00€

Blanc de volaille grillé, avec frites maison. Muffin chocolat fondant, ou 1 boule de glace Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.





## Fromages :

### **TRILOGIE DE FROMAGES : 13.00€**

Tranches de fromage régionaux, brebis, tomme, comté, sélection du moment.

### **PLANCHE DE FROMAGES A PARTAGER : 23.00€**

Assortiment de fromage régionaux, brebis, tomme, comté sélection du moment, confiture et raisins secs.

## Desserts :

### **PAIN PERDU "GRAND MÈRE" : 8.00€**

Pain perdu fait maison, recette grand mère, coulis de caramel laitier maison, glace vanille, chantilly.

### **BROWNIE CHOCOLAT MAISON : 8.00€**

Brownie au chocolat, amandes, sa boule de glace vanille bourbon.

### **VERRINE DE TIRAMISU DU MOMENT : 8.00€**

Tiramisu, saveur de saison, demander notre parfum du moment.

### **DELICE CITRON : 10.00€**

Sur son palet breton, la saveur de la tarte au citron revisitée, sa boule de sorbet citron vert, crème mascarpone citronnée et chantilly.

### **PAVLOVA DE FRUITS ROUGES : 10.00 €**

Meringue fraîche, glace vanille, fruits frais, coulis et chantilly.

### **CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 10.00€**

Café Nespresso ou Thé, accompagné d'une panna cotta, verrine de fruits frais, mini muffin et son brownie maison.

