

MENU



69 RUE DE PARIS - 50600 SAINT-HILAIRE-DU-HARCOUËT
02 33 49 48 27



MENU ENFANT

12,00€

SERVI JUSQU'À 10 ANS



PLAT

Steak haché 180gr, frites
ou
Mini pizza roi
ou
Nuggets poulet, frites

DESSERT

Crêpe Nutella ou sucre
ou
Pouss Pouss
ou
Coupe Nounours (vanille, crème
fouettée, nounours guimauve)

BOISSON

Coca-Cola ou jus d'orange ou
diabolo ou sirop à l'eau

LES SUPPLÉMENTS

GARNITURE	2,50€
SAUCES	2,50€
(béarnaise, poivre, camembert)	
SALADE	3,50€
FRITES	4,50€
BURRATA	4,50€

APÉRITIFS

PAIN À L'AIL	5,90€
GALETTE APÉRO À L'EMMENTAL	5,50€
PLANCHE APÉRO	14,90€
jambon fumé, spianata, chorizo, allumettes de mozzarella, cromesquis de mozza au pesto	

LES ENTRÉES

OEUF DUR MAYONNAISE	7,40€
TERRINE DE CAMPAGNE	8,90€
avec son chutney et son pain grillé aux fruits	
FOIE GRAS MAISON	14,80€
toasts aux noix	

LES SALADES

SALADE DE MR SEGUIN.....	16,00€
mesclun, lardons, pain aux noix, crème, chèvre, miel, noix, lard grillé	
SALADE BRETONNE.....	19,00€
mesclun, brunoise de légumes, saumon fumé, St Jacques, crème balsamique	
SALADE PÉRIGOURDINE	19,90€
mesclun, pommes de terre, lardons, gésiers confits, jambon fumé, foie gras (maison), œuf poché	
SALADE CESAR	16,00€
mesclun, blanc de poulet, œuf dur, pétales de parmesan, crumble, oignon frit	
SALADE ITALIENNE	17,00€
mesclun, melon, tartare de tomates, jambon fumé, burrata, tomates confites, basilic	
SALADE SPÉCIALE FOLLE	23,90€
mesclun, brochette de St Jacques, crevettes roses, saumon fumé, chutney fruits rouges, magret de canard fumé, foie gras (maison), petites crevettes, toasts grillés	

NOS PLATS SONT CUISINÉS ET ÉLABORÉS "MAISON"

**NOUS NE FAISONS PLUS DE CHANGEMENTS
D'INGRÉDIENTS SUR LES PIZZAS, LES CRÊPES ET LES
SALADES**

LES GALETTES LES POISSONS

GALETTE COMPLÈTE **11,50€**
emmental, jambon blanc, œuf, mesclun

GALETTE BERGÈRE **13,90€**
emmental, chèvre, amandes, miel, lard grillé,
mesclun

GALETTE GUÉMÉNÉ **14,90€**
andouille de Guéméné, champignons de Paris,
pommes fruit, emmental, sauce champignon,
mesclun

GALETTE CADILLAC **17,90€**
steak haché, endive braisée, emmental, œuf au
plat, frites, sauce poivre, mesclun

GALETTE FORESTIÈRE **13,90€**
emmental, champignons, persillade, oeuf,
mesclun

GALETTE NORDIQUE **15,90€**
crème de poireaux, emmental, saumon fumé,
citron, mesclun

GALETTE ITALIENNE **16,90€**
mozzarella, tomates confites, basilic, burrata,
jambon fumé, mesclun

GALETTE OCÉANE **18,50€**
crème de poireaux, emmental, St Jacques,
grosses crevettes roses, mesclun

ESCALOPE DE SAUMON **20,50€**
risotto au parmesan, sauce océane

RISOTTO DE ST JACQUES **23,50€**
CURRY BRETON
risotto au parmesan, St Jacques, sauce curry
breton

FILET DE BAR **24,90€**
Risotto au chorizo, sauce poivron au pimenton

LE COIN DU BOUCHER



NOTRE VIANDE EST DÉCOUPÉE SUR PLACE

BAVETTE DE BŒUF ALOYAU **22,90€**
À LA PLANCHA

pièce de 160 à 180gr, frites, salade, sauce poivre

FAUX FILET **23,50€**
pièce d'env. 280gr, frites, salade, sauce poivre

LES PÂTES

TAGLIATELLES CARBONARA **14,50€**
lardons, oignons, crème, jaune d'oeuf

TAGLIATELLES BOLOGNAISE **14,50€**
viande hachée, sauce tomate, basilic

LASAGNES BOLOGNAISE **15,50€**
gratinées au four, mozzarella fondue et
parmesan servies avec un mesclun de salade

TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS **17,50€**
Crème de poireaux, saumon poché, saumon
fumé, pétales de parmesan, citron vert

TAGLIATELLES DE LA MER **18,90€**
sauce bisque, St Jacques, crevettes, moules

LES VIANDES CUISINÉES

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES **22,50€**
côte de veau cuite à basse température, crème
de morilles et frites

MAGRET DE CANARD RÔTI **23,90€**
pièce entière 350gr, frites, sauce poivre

LE BURGER



BURGER SAVOYARD 17,90€

pain, sauce burger, steak haché 180gr,
lard grillé, raclette, reblochon, frites,
oignons confits, mesclun

LES PIZZAS

LES PIZZAS SONT CUITES AU FEU DE BOIS
NOUS NE FAISONS PLUS DE CHANGEMENTS

MARGHERITA 10,00€

sauce tomate, mozzarella, origan

ROI 12,50€

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf,
origan

FROMAGÈRE 12,90€

sauce tomate, mozzarella, emmental, raclette,
crème, origan

REINE 13,90€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon blanc, crème, origan

4 FROMAGES 13,90€

sauce tomate, mozzarella, chèvre, emmental,
gorgonzola, crème, origan

ANACAPRI 13,90€

sauce tomate, champignons, mozzarella, thon,
crème fraîche, citron, persillade, olives, origan

4 SAISONS 14,20€

sauce tomate, champignons, tomates confites,
oignons cuits, mozzarella, poivrons, olives,
artichaut, origan

CALZONE 14,20€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon blanc, œuf, crème, origan

PIZZAIOLA 14,40€

sauce tomate, mozzarella, lardons, chèvre,
emmental, gorgonzola, crème, origan

PAYSANNE 14,60€

sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
oignons, andouille, lard fumé, œuf, origan

NORMANDE 14,60€

sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
jambon blanc, camembert, crème, origan

ORIENTALE 14,70€

sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons,
merguez, œuf, origan

ST MARTIN 14,70€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon blanc, chèvre, miel, origan

SAN MARCO 15,90€

base tomate, mozzarella, saumon, crevettes,
olives, citron, persillade, crème, origan

LANDAISE 15,90€

sauce tomate, mozzarella, pommes de terre,
gésiers, lardons, œuf, origan

US 15,90€

sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf,
origan, frites

ITALIANA 16,30€

sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon
fumé, salade, origan

REFUGE 15,90€

crème, mozzarella, pommes de terre, lardons,
raclette, reblochon, origan

CALZONE PACIFIQUE 16,30€

crème, mozzarella, oignons, thon, crevettes,
persillade, saumon fumé, origan

BURGER 16,30€

sauce tomate, mozzarella, cheddar, viande
hachée, oignons, cornichons aigre doux, lard
fumé, sauce burger, origan, frites, salade

TEX MEX 16,50€

sauce tomate, mozzarella, viande hachée,
poivrons, sauce chili, spianata piquante, chorizo,
œuf, origan

INFERNALE 16,70€

sauce tomate, mozzarella, viande hachée,
oignons, lardons, merguez, spianata, chorizo,
œuf, origan

ST JACQUES 18,90€

sauce tomate, mozzarella, champignons, St
Jacques, persillade, crème, olives, citron, origan,

ROYALE 19,90€

sauce tomate, mozzarella, champignons,
gambas, St Jacques, crevettes, olives, citron,
persillade, crème, origan



BOISSONS

SANS ALCOOL

★ Sodas (33cl)	4,30€
Coca-Cola, eau gazeuse	
★ Sodas (25cl)	4,30€
Fuze Tea, Schweppes Agrum ou Tonic, Orangina	
★ Jus de fruits (20cl)	4,00€
orange, tomate, ananas, abricot, pomme	
★ Diabolo (au verre)	4,00€
★ Sirop à l'eau (au verre)	3,20€
★ Les Eaux	50cl 1L
Eau plate	3,90€ 5,50€
Eau gazeuse	4,30€ 5,90€

BIÈRES PRESSION

25cl

33cl

50cl

★ Goudale	4,60€	6,60€	8,60€
★ Thorgoule	4,30€	6,30€	8,30€
★ Bière du moment	4,90€	6,90€	8,90€
<i>(voir Ardoise)</i>			
★ Monaco ou Panaché	4,80€	6,80€	8,90€
★ Picon bière	4,80€	6,80€	8,90€
★ Bière sans alcool		6,00€	

APÉRITIFS

★ Martini rouge ou blanc (6cl)	4,50€
★ Kir vin blanc (10cl)	4,30€
★ Kir pétillant (10cl)	4,70€
★ Porto, Pommeau, Suze,	4,50€
Muscat, Marsala	
★ Ricard (2cl)	4,00€
★ Baby Whisky (2cl)	3,50€
★ Whisky (4cl)	6,00€
★ Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,50€
★ Whisky Chivas (4cl)	8,50€
★ Whisky Coca ou orange	7,50€
★ Americano maison (12cl)	8,50€

COCKTAILS MAISON

★ Passion Tropic (sans alcool)	6,90€
Orange, ananas, sirop de grenadine	
★ Virgin Mojito (sans alcool).....	7,90€
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade	
★ Punch	8,00€
Rhum, orange, ananas, grenadine	
★ Martini Gin/Gin Tonic.....	8,50€
★ Spritz	8,50€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
★ Spritz Breton	8,50€
St Malo Spritz (SMS), cidre, eau gazeuse	
★ Mojito	9,00€
Rhum, sucre de canne, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante	

DIGESTIFS

★ Get 27 ou 31 (4cl)	6,50€
★ Armagnac (4cl)	6,50€
★ Poire (4cl)	6,50€
★ Bailey's (4cl)	6,50€
★ Calvados (4cl)	6,50€
★ Amaretto (4cl)	6,50€
★ Irish Coffee (4cl)	8,90€

BOISSONS CHAUDES

★ Café ou déca ou serré	2,30€
★ Café ou déca crème	2,60€
★ Café ou déca allongé	2,60€
★ Café ou déca allongé crème	2,90€
★ Café noisette	2,50€
★ Double espresso	4,50€
★ Double espresso crème	4,80€
★ Cappuccino	4,00€
★ Thé ou infusion	3,80€
★ Chocolat chaud	4,00€

LES VINS

CIDRES

33cl 75cl

- ★ Poiré "La Cave Normande" **6,50€**
- ★ Cidre demi-sec "La Cave Normande" **6,50€**
- ★ Cidre brut "La Cave Normande" **15,00€**
- ★ Cidre doux "La Cave Normande" **15,00€**
- ★ Cidre demi-sec "La Cave Normande" **15,00€**

NOTRE SÉLECTION DE BULLES

La coupe 75cl

- ★ Prosecco **6,00€ 25,00€**
- ★ Champagne **45,00€**

VINS BLANCS

12,5cl 25cl 50cl 75cl
Carafe Carafe

LA BOURGOGNE

- ★ Bourgogne Aligoté AOP "Buissonnier" des vignerons de Buxy **4,70€ 8,70€ 16,20€ 24,20€**
- ★ Petit Chablis AOP Domaine Milcent **6,90€ 13,50€ 27,00€ 39,00€**

LA VALLÉE DE LA LOIRE

- ★ Muscadet AOP "La Perdrix de l'Année" **4,20€ 7,20€ 14,20€ 19,70€**
- ★ Coteaux Du Layon AOP "Or et Lumière" **5,20€ 9,70€ 19,20€ 27,20€**
- ★ Cheverny AOP "Domaine Salvard" **5,40€ 10,40€ 20,20€ 29,20€**
- ★ Pouilly Fumé AOP "Domaine Pabiot" **6,90€ 12,90€ 25,50€ 37,00€**

LE LANGUEDOC

- ★ IGP d'Oc Chardonnay "Château Fontarêche" **4,30€ 7,30€ 14,30€ 19,80€**
- ★ IGP des Côtes de Gascogne "Cuvée St André" Domaine de Joy **4,70€ 8,60€ 16,20€ 23,70€**

L'ITALIE/LA SICILE

- ★ DOC Sicilia Grillo Domaine Musita  **5,40€ 10,40€ 20,20€ 29,00€**


VINS ROSÉS

12,5cl 25cl 50cl 75cl
Carafe Carafe

LA PROVENCE

- ★ Côtes de Provence AOP "TSH" Château Tour St Honoré  **5,20€ 9,40€ 17,70€ 26,20€**

LA LOIRE

- ★ Cabernet d'Anjou AOP Domaine Cady  **4,70€ 8,40€ 16,20€ 23,20€**

LE SUD

- ★ IGP Méditerranée "Mas de Pampelonne" **4,70€ 8,40€ 16,20€ 23,20€**

L'ITALIE/LA SICILE

- ★ OC Terre Di Marca Veneto  **5,40€ 10,40€ 20,20€ 29,00€**

LES VINS

VINS ROUGES

12,5cl

25cl
Carafe

50cl
Carafe

75cl

LE LANGUEDOC

- ★ IGP D'Oc Pinot Noir "Terroir des Dinosaurés" **4,70€ 8,40€ 16,20€ 23,20€**
Domaine Anne de Joyeuse

LA VALLÉE DU RHONE

- ★ Côte du Rhône AOP "La Renjardière" Domaine Pierre Dupond **4,20€ 7,20€ 14,20€ 19,70€**


LE BORDELAIS

- ★ Bordeaux AOP Château Bonnet Domaine André Lurton **4,60€ 8,50€ 16,00€ 24,00€**
- ★ Graves AOP Château Vimont **5,90€ 10,20€ 20,20€ 29,00€**
- ★ Lussac St Emilion AOP "Tour Ségur" Domaine André Lurton..... **6,20€ 11,90€ 23,60€ 32,00€**

LA VALLÉE DE LA LOIRE

- ★ Bourgueil AOC "Poids Plume" Domaine Marchesseau  **4,40€ 7,10€ 16,20€ 24,20€**
- ★ Saumur Champigny "La Tuffe" Château du Hureau  **5,70€ 11,40€ 22,20€ 32,50€**
- ★ Sancerre AOP "Paul Vattan" Domaine des Rombles  **7,20€ 14,60€ 28,20€ 39,00€**

L'ITALIE/LA SICILE

- ★ DOC Sicilia Nero D'Avola Domaine Musita  **5,20€ 10,40€ 20,20€ 29,00€**

LE BEAUJOLAIS

- ★ Brouilly AOP Château de la Terrière **5,40€ 10,60€ 21,20€ 29,70€**