

Sirop + plat + dessert enfant (jusqu'à 12 ans)

**BOEUF HACHÉ ET POTATOES MAISON**

**POISSON ET LÉGUMES TAILLÉS**

**PÂTES FRAÎCHES MAISON CALABRAISE AVEC PANCETTA**

Le menu «eat me I'm famous» ..... 32€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX**

(portions adaptées pour que vous puissiez apprécier jusqu'à la fin du repas)

+5€ pour le choix de l'entrée au foie gras poêlé

**Menu fast & good** (uniquement le midi et en semaine)

**LE BOUT DE VIANDE** Salade mâche et potatoes maison ..... 12€

**PLAT DU JOUR** ..... 12€

**PLAT DU JOUR OU VIANDE + DESSERT + CAFÉ** ..... 15€

## Entrées



**LES GOURMANDISES SALÉES** ..... 15€

Charcuterie de île de beauté, fromages affinés maison Pietrobelli (quartier de la gare) et confiture d'oignon rouge maison

**LE FOIE GRAS POÊLÉ** ..... 18€

Foie gras poêlé avec éclats de noisettes, oeuf poché et truffade

**LE THON STYLE GRAVLAX** ..... 14€

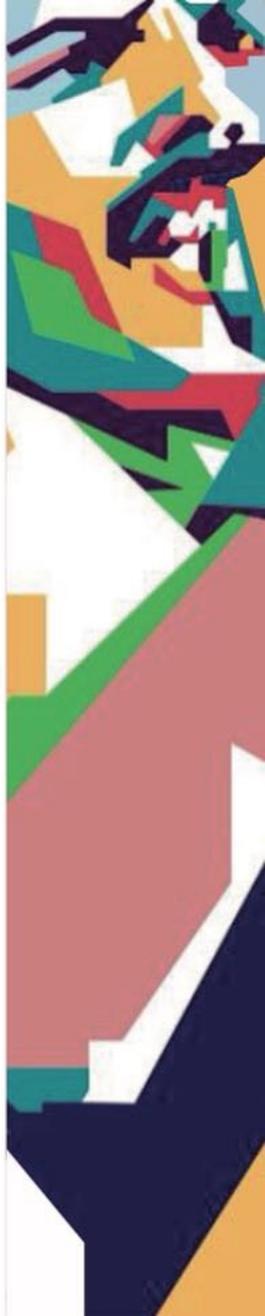
Salade mâche, guacamole et gaufrettes de légumes

**LE PETIT PONT L'ÉVÊQUE** ..... 14€

Cuit au four avec poêlée de girolles au lard et basilic

**LA SALADE POP ART** ..... 12€

Salade mâche, tomates, poulet mariné, guacamole et pommes noisette de topinambour



Quartier de la gare

Gorgonzola, tomates, pancetta corse et gaufrette de légumes

**LE GRENADIN DE VEAU** 22€

Cuisiné avec un jus aux girolles, lard et basilic accompagné de pommes noisette de topinambour et petits légumes

**LE THON MI-CUIT** 20€

Servi avec capsule de béarnaise, lasagnes de légumes et pommes noisette de topinambour

**LES GOURMANDISES CHAUDES** 20€

Poulet mariné, lagarto iberico, potatoes maison, pommes noisette de topinambour, lasagne de légumes

**ENTRECÔTE 300GR** Race Swaegers 23€

Crème de foie gras poêlé servie avec potatoes maison et légumes

## Burgers sans pain

**LE BUTTERNUT BURGER GRATINÉ AU COMTÉ** 16€

Bœuf haché, lard, crème de foie gras servi avec potatoes maison



**BURGER VEGAN SERVI AVEC POTATOES MAISON** 16€

Tranches de butternut, steak de légumes fait maison, confit d'oignons rouge maison

## Desserts



Les desserts sont à la mode

**LE FROMAGE AFFINÉ MAISON PIETROBELLI** 8€

Quartier de la gare

Sélection de la semaine avec confiture d'oignon rouge maison



**MME PAVLOVA SE MET À LA MANGUE PASSION** 8€

Base meringue, crème à la mangue et chantilly maison au fruit de la passion

**LE PAIN PERDU UN CLASSIQUE DE PAPÉ** 7€

Avec un cœur Nutella, une glace vanille et chantilly maison

**LE PARIS BREST...UN INDÉMODABLE** 8€

**LE POT DE FLEURS** PLAT SIGNATURE 9€

Pour les amoureux du chocolat et des fleurs



**LA DRAGON BALL!!** 9€

