



FAIT MAISON



CUISINE BISTROT - RESTAURANT - TRAITEUR - BONNE HUMEUR

MENU CARTE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 22 €

Entrée/Plat/Dessert : 29 €

ENTREES 7.50 €

- Oeuf cocotte du moment
- Saumon fumé artisanal et sa crème de Yuzu
- Marbré de foie gras
- Croustillant de gambas sauce légère

PLATS 17.50 €

- Sauté de gibier, sauce grand veneur
- Parmentier de canard confit
- Dos de flétan, sauce à l'Armoricaine
- Camembert rôti, truffé ou nature, charcuterie, salade et frites

DESSERTS 6 €

- Assiette de fromages
- Carpaccio d'ananas
- Brioche perdue, sauce caramel
- Moelleux au chocolat, coeur marron
- Banoffee

SPÉCIALITÉS

- Tête de veau sauce ravigote 8 €
- Couteaux en persillade 8 €
- Entrecôte grillée à la fleur de sel (350gr) 26 €
- Souris d'agneau confite au romarin frais 24 €

DESSERTS

7 €

- Profiteroles au chocolat
- café, thé ou muscat gourmand

SALADES PETITE 9 € / GRANDE 14 €

- Gersoise (salade, tomate, gésiers, magret et foie gras)
- Marine (salade, tomate, saumon fumé et croustillant de gambas)
- Longagienne (salade, tomate, œuf poché, chèvre et poulet)

PÂTES FRAÎCHES 16 €

- Gersoises (gésiers, magret et foie gras)
- Marines (saumon fumé, légumes et sauce armoricaine)
- Pâtes à la truffe

MENU ENFANT 9 €

FORMULE DU MIDI

(Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 15,40 €

Entrée/Plat/Dessert : 18,40 €

Plat du jour seul : 13,50 €

- Entrée du jour
- Croustillant de camembert
- Oeuf Meurette

- Plat du jour
- Cassolette de la mer
- Pièce du boucher

- Dessert du jour
- Mousse au chocolat
- Riz au lait

TOUS NOS PLATS SONT A EMPORTER
SERVICE TRAITEUR (ENTREPRISES ET PARTICULIERS)