

# MENU

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| PLAT                | 15,90€ <sup>TTC</sup> |
| ENTRÉE/PLAT         | 21,90€ <sup>TTC</sup> |
| PLAT/DESSERT        | 19,90€ <sup>TTC</sup> |
| ENTRÉE/PLAT/DESSERT | 25,90€ <sup>TTC</sup> |

## ENTRÉES

- BEIGNETS DE CREVETTES  
*Sauce Tartare*  
*Butternut Sauté*
- VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE  
*Au lait de coco*  
*Chips de légumes d'Automne*

## PLATS

- BUN'N'ROLL  
*Confit de Cochon au Muscadet*  
*(Origine France), Tomme de Vache*  
*Salade de légumes croquants*  
*Frites Fraîches Maison*
- POISSON SELON LA MARÉE  
*Beurre aux Algues et Citron Confit*  
*Garniture du marché.*
- LE PLAT DU MARCHÉ  
*Origine France*

## DESSERT

- GAUFRE DE LIÈGE POUR JF  
*Chantilly du moment*  
*Glace vanille*
- COOKIE DU PIERROT
- LA PÂTISSERIE DU JOUR

### ALLERGÈNES



100%  
FAIT MAISON

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%

# A LA CARTE



## LE GRIGNOTAGE

- PLATEAU DE CHARCUTERIE OU FROMAGE
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

## LES PLATS

- FILET DE SANDRE  
*Beurre Blanc , Garniture du Jour*
- SUGGESTION DU CHEF  
*Pièce de boeuf (origine France)  
de "Philou Le Nantais",  
Sauce beurre blanc et frites fraîches*
- LES RIS DE VEAU  
*(origine UE)  
Jus de Viande crémé à la Tartufade*

## DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE  
*Parfum à l'humeur du chef*
- MOELLEUX AU CHOCOLAT  
*Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé*
- CRÉATION DU MOMENT  
*Recette créée en fonction du marché et de la saison*
- CAFÉ DU PIERROT GOURMAND  
*Gaufre liegeoise pour JF  
Cookie du Pierrot Gourmand  
Sorbet ou glace du moment  
La gourmandise du jour*
- FROMAGE DU MOMENT
- COOKIE OU GAUFRE OU DESSERT DU MOMENT

## PRIX

12,00€<sup>TTC</sup>

18,00€<sup>TTC</sup>

20,90€<sup>TTC</sup>

19,90€<sup>TTC</sup>

25,90€<sup>TTC</sup>

6,50€<sup>TTC</sup>

8,90€<sup>TTC</sup>

8,90€<sup>TTC</sup>

9,90€<sup>TTC</sup>

8,90€<sup>TTC</sup>

4,90€<sup>TTC</sup>

SUR PLACE OU À EMPORTER TVA 10%