

RIPAILLE

ENTRÉES

Duo os à moelle Sel de Guérande, salicorne, citron, échalotes	13€
Céviche de Daurade , lait de coco, citron vert et coriandre	9€
Terrine de campagne, maison toast, cornichon & salade	9€
Carpaccio de boeuf Coeur d'ailon mûré, fumé au bois de hêtre	15€
Escargot de Comines (59) x6 Beurre à l'ail maison x12	8€ 14€
Oeuf mollet croustillant , crème de champignons, pickles de schitaké et huile de sésame toasté	9€
Planche des ripailleurs 2/3 P. Os à moelle, charcuteries ibérique, escargots de Comines, croustis pulled pork, croque welsh	28€

NOS CÔTES A L'OS

Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.

Accompagnement maison: purée de pomme de terre, frites, chicons braisés, poêlée de champignons crévés
Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

PLATS

Onglet de boeuf Angus Maison Lesage, échalotes confites	25€
Tartare de bœuf au couteau Cébette, Coriandre, persil, jaune d'oeuf confit au ponzu, graines et huile de sésame, pickles de graines de moutarde	19€
Burger Maison , buns boulangé, steak façon bouchère, curé Nantais, sauce américaine frites maison, salade	18€
Vitello tonnato , frites, salade	23€
Longe d'espadon , crème de raifort, sel fumé et pomme de terre grenaille	25€
Faux Filet, sauce au choix , Maison Lesage	24€
Salade Ripaille , aubergines grillées crème de Burrata, passata et tomates confites	17€
Épaule d'Agneau , pdt Grenaille au piment d'Espelette, crème Yaourt aux épices et jus d'agneau	25€

DESSERTS

Café gourmand	9€
Crème brûlée + Flambée à la chartreuse	9€ +4€
Vacherin aux fruits rouge et rhubarbe	9€
Brioche perdue	9€
Dame Blanche	9€
Baba au rhum et son shooter	11€