

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Campagnarde :	15€
Duo de terrines maison : Fourme d'Ambert et noisette ciboulette	
Française :	17€
Croque-monsieur jambon aux herbes, emmental et huile d'olive vierge	
Japonaise :	17€
Tataki de thon et sauce thaï	
Végétarienne :	17€
Bouchées de Mozzarella frites et ketchup de carotte	

Entrées

Salade César au poulet croustillant, œuf, parmesan, tomates cerise et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Pressé de foie gras poêlé et artichaut, poivrade à la barigoule	17€
Tataki de thon, sauce thaï, pousses de soja et carotte	17€
Asperges (vertes, violettes ou blanches selon le marché), œuf parfait, mouillette et sauce béarnaise	19€

Plat Végétarien

Ecrasé de pommes de terre, printanière de légumes,
asperges, œuf parfait et pesto de tomates séchées 22€

Viandes

Tartare de bœuf au couteau (180g), frites maison et salade verte Classique : jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres César : Le classique sans jaune d'œuf, poêlé aller-retour	22€
Epaule de veau confite, jus corsé, figues séchées, amandes et Garam Masala, printanière de légumes	26€
Rognons de veau, sauce au Gin, écrasé de pommes de terre	28€
Pluma de cochon confite, jus au chorizo, pommes de terre grenaille	29€
Filet de bœuf (180g) grillé à la plancha, sauce béarnaise frites maison et printanière de légumes	35€
Côte de bœuf grillée (1kg), sauce béarnaise, frites maison et printanière de légumes	85€ (pour 2 personnes)

Poissons

Tentacules d'encornets grillées à la plancha, pesto de tomates séchées et pommes de terre grenaille	26€
Filet de bar, vierge de pignons de pin et citron vert, écrasé de pommes de terre	29€
Pavé de thon mi-cuit à la plancha, sauce dijonnaise, printanière de légumes	32€

Fromages

Saint Marcellin affiné et ses jeunes pousses	6€ le demi 10€ l'entier
Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel	6€
Assiette 3 fromages : demi Saint-Marcellin, Comté affiné 18 mois, Fourme d'Ambert et mesclun	10€

Desserts

Chou pâtissier façon Saint-Honoré	10€
Sablé breton et compotée de rhubarbe Sorbet fraise	10€
Entremet chocolat cacahuète : Biscuit financier, croustillant cacahuète et mousse au chocolat	10€
Kouign-Amann, caramel au beurre salé et chantilly	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : Sablé breton et compotée de rhubarbe, entremet chocolat cacahuète, chou Saint-Honoré	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : Sablé breton et compotée de rhubarbe, entremet chocolat cacahuète, chou Saint-Honoré	17€

Nous nous efforçons d'élaborer une cuisine de saison, merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer
Prix nets TTC service compris
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Menu de Saison à 42€

Pressé de foie gras poêlé et artichaut,
poivrade à la barigoule

OU

Tataki de thon, sauce thaï,
pousses de soja et carotte

Tentacules d'encornets grillés à la plancha,
pesto de tomates séchées et pommes de terre grenaille

OU

Epaule de veau confite, jus corsé,
figues séchées, amandes et Garam Masala, printanière de légumes

OU

Ecrasé de pommes de terre, printanière de légumes,
asperges, œuf parfait et pesto de tomates séchées (plat végétarien)

Fromage ou Dessert
choix à la carte

(Supplément : café ou thé gourmand 2€ / assiette 3 fromages 4€ /
champagne ou chartreuse gourmande 8€)

Menu jeunes convives (moins de 10 ans) : 19€

1 boisson (sirop à l'eau, soda ou jus de fruits)
Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison
Coupe glacée 2 boules : glace vanille et sorbet fraise

Menu du jour (le midi du mardi au vendredi hors jours fériés)

Entrée du jour : 7,00€

Plat du jour : 15,00€

Dessert du jour : 7,00€

Formule complète (entrée + plat + dessert) : 27€

Vins au verre ou en pichet

	12cl	25cl	46cl
Blanc IGP Viognier	6,50€	9,50€	14,50€
Rouge AOP Côtes-du-Rhône	6,50€	9,50€	14,50€
Rosé IGP Pays de Var	6,50€	9,50€	14,50€
Blanc AOP Mâcon-Uchizy	7,50€		
Blanc AOP Viré-Clessé	8,50€		
Blanc AOP Saint-Joseph	10,00€		
Rouge AOP Bourgogne Pinot Noir	8,50€		
Rouge AOP Pic-Saint-Loup	9,00€		
Rouge AOP Saint-Joseph	10,00€		
Rosé AOP Côtes-de-Provence	7,50€		

Champagne

La coupe de champagne	12cl	12,00€
La « piscine » de champagne	15cl	15,00€

Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Mauresque, Tomate, Perroquet 4cl	4,00€
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne) 12cl	6,50€
Kir royal 12cl	12,50€
Apéritif maison (kir vin blanc pétillant crème de mûre) 12cl	7,00€
Martini (rouge, blanc), Porto (rouge, blanc), Campari, Suze 5cl	7,00€
Americano 7cl	9,50€

Bières

Pression Meteor	25cl	4,00€
Panaché, Monaco	25cl	4,00€
Pression Meteor	50cl	7,50€
Bouteille La Blanche du Mont-Blanc	33cl	6,50€
Bouteille IPA Cristal du Mont-Blanc	33cl	6,50€
Bouteille Corona	35.5cl	7,00€

Boissons fraîches

Evian / Badoit - 1l	6,00€
Evian / Badoit - 50cl	4,50€
Sirop à l'eau - 33cl	3,70€
(menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, ...)	
Jus de fruits - 25cl	4,20€
(orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, tomate, ...)	
Soda 25cl/33cl	4,50€
(coca-cola, coca-cola zéro, perrier, limonade, tonic, Ice Tea, Diabolo...)	

Boissons Chaudes

Café (expresso, ristretto)	2,50€	Petit crème	2,90€
Décaféiné	2,50€	Grand crème	3,30€
Café allongé	2,90€	Double Espresso	4,90€
Thé, infusion, verveine	3,50€		

Cocktails

French Spritz (Lillet rosé, Proseco, eau gazeuse, citron vert)	11,00€
Limoncello Spritz (Limoncello, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	11,00€
Apérol Spritz (Apérol, Proseco, eau gazeuse, orange)	11,00€
Campari Spritz (Campari, Proseco, eau gazeuse, orange)	11,00€
Hugo Spritz (Fleur de Sureau, Proseco, eau gazeuse, menthe)	12,00€
Italicus Spritz (Bergamote de Calabre et Cédrot de Sicile, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	12,00€
Royal Spritz (Apérol, champagne, orange)	14,00€
Lillet Rosé Tonic (Lillet rosé, tonic, citron vert)	11,00€
Mojito (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert)	12,00€
Mojito Fraise (Havana 3 ans, sucre de canne, fraise, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert)	12,00€
Mojito Royal (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, champagne, menthe, citron vert)	15,00€
Gin Tonic (Gin, tonic, citron jaune)	12,00€
Negroni (Gin, Vermouth rouge, Campari, orange)	12,00€
Bistro Mule (Vodka, Ginger Beer, Angostura, citron vert)	12,00€
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, worcestershire, tabasco)	12,00€
Cuba Libre (Havana 3 ans, Coca, Angostura, citron vert)	12,00€
Pina Colada (Havana 3 ans, ananas, crème de coco)	12,00€
Caipirinha (Cachaça, sucre et citron vert)	11,00€
Dark & Stormy (Rhum Kraken, Ginger Beer, sucre de canne, citron vert)	12,00€

Mocktails (cocktails sans alcool)

Virgin Bistro (orange, ananas, pamplemousse, grenadine)	7,00€
Virgin Mojito (sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse)	9,00€
Virgin Colada (jus d'ananas et crème de coco)	9,00€

Alcools

	4cl	Digestifs	4cl
Rhum (Havana 3 ans)	8,00€	Get 27, Get 31	8,00€
Rhum supérieur (Don Papa, Presidente, Diplomatico, Kraken, Bumbu)	10,00€	Limoncello, Manzana, Baileys	8,00€
Whisky (Clan Campbell)	8,00€	Eau de vie de poire, Génepy	10,00€
Whisky classique (Jack Daniel's, Monkey Shoulder)	10,00€	Menthe Pastille, Menthe Poivrée	10,00€
Whisky supérieur (Glenfiddich 12 ans, Glenlivet 12 ans, Sequoia)	12,00€	Cognac VSOP, Bas Armagnac	12,00€
Gin (Beefeater)	8,00€	Chartreuse (jaune, verte)	12,00€
Gin supérieur (Hendrick's, Monkey 47)	10,00€	Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir, Chartreuse (9 ^{ème} centenaire)	14,00€
Vodka (Absolut)	8,00€	Chartreuse (Reine des liqueurs)	16,00€
		Liqueur d'abricot du Roulot	20,00€
			18,00€

Prix nets TTC en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération