

NOS SAVEURS ESTIVALES

Valable uniquement en déjeuner du lundi au samedi, sauf jours fériés

Entrée/Plat OU Plat/Dessert
Sur place 19,90 € - à emporter 16€
Entrée/Plat/Dessert
Sur place 24,90 € - à emporter 21€

Velouté de potiron, ricotta, crumble noisette et roquette

Ou

Sticks de canard croustillants, pleurotes, vinaigrette framboise et sucrine

~~~~~

*Pavé de veau snacké, pommes paysannes crème de maroilles et endives*

Ou

*Saumon sur peau cuit à l'unilatérale, linguine au curry breton, fèves et crème d'aneth*

Ou

*Entrecôte de bœuf 200gr, frites & salade (+4,50€)*

~~~~~

Tartelette cappuccino, vanille caramel et rhum-café

Ou

Comme un Mont-blanc, dacquoise purée de marrons et clémentines

NOTRE ARDOISE DU MARCHE*

*Valable uniquement en déjeuner du lundi au samedi, sauf jours fériés

15,90 €

Pavé de veau snacké, pommes paysannes crème de maroilles et endives

Ou

Saumon sur peau cuit à l'unilatérale, linguine au curry breton, fèves et crème d'aneth

Ou

Entrecôte de bœuf 200gr, frites & salade (+4,50€)

~~~~~

*Café servi avec 2 mignardises*

Ou

*Thé servi avec 2 mignardises (supplément 1.00€)*

# NOTRE CARTE

## *Nos Entrées* *à emporter*

*Bun's feuilleté, lomo de porc au paprika, tomate confite et roquette, mayonnaise pimento de la Vera* **11€**

*Salade de Gambas marinées au curry Breton, condiment abricot, ananas et gingembre, sucrine* **12€**

*Pressé de foie gras de canard, feuilles de chocolat grand cru et piment d'Espelette, pain toastés* **13€**

*Ris de veau de cœur poêlé, poudre de saté, wok de fèves de soja et pleurottes, tuile de pain* **13€**

## *Nos Poissons*

*Filet de bar sur peau, fenouil braisé et caviar d'aubergine, crème anisée et polenta frite* **20€**

*Brochette de Saint-Jacques grillées, risotto relevé d'un pesto d'herbes fraîches, émulsion de bufala fumée* **25€**

## *Nos Viandes*

*Pavé de selle d'agneau cuit en basse température, marinade aux épices, purée aux olives et jus court* **21€**

*Entrecôte de bœuf Angus 300gr poêlée, pommes frites et mesclun, béarnaise aux poivres rares* **25€**

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNES DE FRITES FRAICHES MAISON**

## Notre Goût Végétarien

*(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)*

*Entrée : Velouté de potiron, ricotta, crumble noisette et roquette* 7€

*Plat : Risotto verde, roquette et parmesan, primeurs du moment et pleurottes* 13€

*Dessert : Macaron cacaoté, ganache chocolat blanc et pulpe de framboise* 6€

## Nos Fromages et Desserts

*Tartelette fraise-rhubarbe, mousseline vanille bourbon* 6€

*Macaron cacaoté, ganache chocolat blanc et pulpe de framboise* 6€

*Finger mangue et coriandre, biscuit croustillant et compotée* 6€