

Nos Cocktails 15 cl

MOJITO 11€

Rhum Bacardi, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

MARTINI FIERO SPRITZ 11€

Martini Fiero, Martini Proseco, fruits (orange, citron), eau gazeuse

PINA COLADA 11€

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, crème coco

CAIPIRINHA 11€

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

MARGARITA POIRE 11€

Téquila Olmeca Altos, jus de citron vert, jus de banane et ananas, purée de poire

ST GERMAIN 11€

Liqueur St Germain, agrumes, purée de rhubarbe, Martini Prosecco

RASPBERRY MULES 11€

Vodka Pyla, purée de framboise, jus de citron vert, Ginger beer



Planche Apéro

gambas, saumon,
chiffonnade de jambon cru

12€



Les Sans Alcools

FLIC FLAC

Jus d'ananas, jus de fraise, jus de banane,
jus d'orange, trait de grenadine

7,50€

PALERMO

5,00€

TOURTEL TWIST

4,80€

BIÈRE 1664 SANS ALCOOL

4,80€

Notre Sélection de Whiskies et Single

JAMESON, WILLIAM LAWSON	8,00€
JACK DANIEL'S	9,00€
ABERLOUR	9,00€
TALISKER (Skye) - 10 ans d'âge	11,00€
OBAN (Highland) - 15 ans d'âge	12,00€
LAGAVULIN (Islay) - 16 ans d'âge	12,00€
AULTMORE (Speyside) - 12 ans d'âge	12,00€
ABERFELDY (Speyside) - 12 ans d'âge	12,00€
CRAIGELLACHIE	12,00€

Le Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE

Ch. Marin 12 cl 9,00€

COUPE DE CHAMPAGNE

Billecart-Salmon 12 cl 11,00€



Nos Entrées

VELOUTÉ DE BUTTERNUT oeuf parfait et sa crème de lard, graines de courges	13,00€
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON et son chutney carottes-gingembre, toasts grillés	15,50€
PRESSÉ DE TOURTEAU rémoulade de céleri, radis noir, vinaigrette à l'orange et pomme Granny	18,00€
ASSIETTE ÉMERAUDE 4 huîtres de Cancale n°2, 5 langoustines	14,00€
GRAVLAX DE SAUMON , à la betterave, baguettine au chèvre et fines herbes	12,00€
VOL AU VENT DE SUPIONS ris d'agneau et chorizo Ibérique au vin doux	17,00€
GRATINÉE DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES À LA BRETONNE	15,00€
TRILOGIE DE RAVIOLES , foie gras, Saint-Jacques et langoustines et ses 3 sauces	16,50€
BROCHETTE DE ST JACQUES crémeux de poireaux, beurre nantais	19,50€



Nos Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD salade, toast de chèvre, lard grillé, pomme, noix	15,00€
SALADE CÉSAR salade romaine, oeuf, tomate, croûtons, blanc de poulet, parmesan, sauce césar	14,00€

Nos Viandes Garnies

MAGRET DE CANARD DE VENDÉE et noodles façon thai	16,00€
FILET DE BOEUF «FRANCE» sauce poivre flambée cognac ou maître d'hôtel ou béarnaise	22,00€
CARRÉ D' AGNEAU «IRLANDE OU ECOSSE» jus réduit au thym et ail en chemise	21,00€
TOURNEDOS «FRANCE» ROSSINI	29,00€
TARTARE DE BOEUF «CHAROLAIS» pommes allumettes, salade	17,00€
ENTRECÔTE «RACE NORMANDE» 300gr, sauce poivre (flambée Cognac), pommes allumettes maisons	28,00€
BAVETTE DE BOEUF «ANGUS» aux échalotes, pommes allumettes maison	17,00€
TIGRE QUI PLEURE «VBF» riz parfumé à la coriandre	22,00€

BURGER DU BOUCHER

16,00€

steak haché,
tomate, reblochon,
pommes de terre,
oignons rouges,
sauce barbecue, lard fumé

CHOUCROUTE DE LA MER

21,00€

saumon, haddock,
lieu noir, Saint-Jacques,
crevettes roses,
choux, pommes de terre,
beurre blanc

CONCHIGLIONI

18,00€

au jambon truffé
et à la trufferade



Nos Poissons

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ jardinière de légumes frais, jus de crustacés à la coriandre	17,00€
SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES (selon arrivage)	31,50€
DEMI HOMARD GRILLÉ OU À LA PARISIENNE (selon arrivage)	40,00€
PAVÉ DE LOTTE CUIT À L'ARRÊTE crème de carotte-orange-cumin	21,00€
FILET DE BAR CUIT SUR PEAU à la grenobloise	21,00€
NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES , écrasé de pommes de terre, crémeux de poireaux, beurre Nantais	22,50€
TURBOT SNAKÉ sauce Périgourdine	23,00€



Assiette de pommes allumettes maison	4,00€
Assiette de légumes	4,00€

Nos Fromages

TRILOGIE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS 8,00€

Nos Desserts

LA PROFITEROLE MAISON au chocolat force noire	8,00€
PARIS-BREST REVISITÉ PAR NOTRE PÂTISSIER sorbet yaourt	8,00€
ENTREMET POIRE CARAMEL	8,00€
CRÈME À LA VANILLE BOURBON, brûlée à la cassonade	7,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa glace citron basilic	8,50€
GRATIN POMME-COING sabayon au cidre et sorbet yaourt	8,50€
TARTE TATIN servie tiède avec sa crème fermière d'Isigny	8,50€
LE VÉRITABLE SOUFLÉ AU GRAND-MARNIER (à commander en début de repas)	10,00€

CAFÉ GOURMAND

9,00€



Nos Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, vrai chocolat chaud maison, chantilly	9,00€
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, vrai expresso, chantilly	9,00€
BANANA SPLIT 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, vrai chocolat chaud, chantilly	9,00€
COUPE COLONEL 3 boules citron vert, Vodka	9,50€
COUPE GOURMANDE 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé maison, nougatine, chantilly	9,50€
AMARENA 2 boules vanille, 1 boule chocolat, cerises et coulis amarena, chantilly	9,00€
LA ROUTE DU RHUM 2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, chantilly	9,50€
PINOCCHIO 2 boules glace vanille, Smarties®, 1 cône, chantilly et Chupa Chups®	9,00€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ	2,60€
PETIT CRÈME	3,00€
GRAND CRÈME	5,00€
CAPPUCCINO	6,00€
THÉ OU INFUSION	4,00€
IRISH COFFEE	10,00€

Digestifs 4 cl

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, RHUM DIPLOMATICO	10,00€
MENTHE PASTILLE, PEPPERMINT	8,00€

Menu à 29,00€

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON,
et son chutney carottes-gingembre, toasts grillés

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
oeuf parfait et sa crème de lard, graines de courges

GRAVLAX DE SAUMON, à la betterave,
baguettine au chèvre et fines herbes

GRATINÉE DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES À LA BRETONNE

FILET DE BAR CUIT SUR PEAU à la grenobloise

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ
jardinière de légumes frais, jus de crustacés à la coriandre

MAGRET DE CANARD DE VENDÉE et noodles façon thaï

BAVETTE DE BOEUF «ANGUS» aux échalotes, pommes allumettes maison

TRILOGIE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS (supp. 5,50€)

PROFITEROLES MAISON au chocolat force noire
PARIS-BREST REVISITÉ PAR NOTRE PÂTISSIER sorbet yaourt
ENTREMET POIRE CARAMEL
CRÈME À LA VANILLE BOURBON, brûlée à la cassonade



Menu Enfant 11,00€

jusqu'à 12 ans

PAVÉ DE SAUMON ou **STEAK HACHÉ,**
accompagnement pâtes fraîches ou frites

/////

GLACE vanille, fraise ou chocolat
et Smarties



Menu à 36,00€

VOL AU VENT DE SUPIONS

ris d'agneau et chorizo Ibérique au vin doux

PRESSÉ DE TOURTEAU

et rémoulade de céleri, radis noirs,
vinaigrette à l'orange et pommes Granny

ASSIETTE EMERAUDE 4 huîtres de Cancale n°2, 5 langoustines

TRILOGIE DE RAVIOLES

foie gras, Saint-Jacques et langoustines et ses 3 sauces

- - - -

SAINT-JACQUES GRILLÉES

écrasé de pommes de terre, crémeux de poireaux, beurre nantais

FILET DE BŒUF FRANÇAIS,

sauce Périgueux

CARRÉ D' AGNEAU «IRLANDE OU ECOSSE»

jus réduit au thym et ail en chemise

PAVÉ DE LOTTE CUIT À L'ARRÊTE

crème de carotte-orange-cumin

- - - -

TRILOGIE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS

(supp. 5,50€)

- - - -

TRADITIONNEL SOUFLÉ au Grand Marnier

GRATIN POMME-COING sabayon au cidre et sorbet yaourt

MOELLEUX AU CHOCOLAT, sorbet citron basilic

TARTE TATIN servie tiède avec sa crème fermière d'Isigny