

Formule du jour

(servie du lundi au vendredi uniquement le midi hors jours fériés)

**ENTRÉ + PLAT
ou PLAT + DESSERT
15,50€**



**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
18,50€**

Consultez l'ardoise

Quelques vins de notre carte 75cl

CHARDONNAY
Domaine de la Chesnaie 24,00€

POUILLY FUMÉ
Domaine Les Chaumes Bardin 30,00€

CHINON ROUGE
La Mare au Diable 25,00€

LALANDE DE POMEROL
La Fleur Chaigneau 35,00€

VIN EN PICHET 50CL
rouge, blanc ou rosé 14,00€

Les Fruits de Mer

Coquillages et Crustacés

ASSIETTE DE BULOTS	11,00€
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES	15,00€
BUISSON DE LANGOUSTINES (selon arrivage)	34,00€
PORTION DE BIGORNEAUX	8,50€
ARAIGNÉE MAYONNAISE	21,00€



Notre Sélection d'Huîtres de Mr Brevault

6 CANCALE N°2	15,00€
9 CANCALE N°2	21,00€
12 CANCALE N°2	27,00€

Plateaux de Fruits de Mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 26,00€
crevettes roses, 3 huîtres de Brevault n°2, bulots

PLATEAU EMERAUDE 30,00€
3 langoustines, 3 huîtres de Brevault n°2, crevettes roses, bigorneaux, bulots

PLATEAU CÔTE SAUVAGE 34,00€
1/2 tourteau ou 1/2 araignée, crevettes roses, 5 huîtres de Brevault n°2, bigorneaux, bulots

PLATEAU PLEINE MER 49,00€
3 grosses et 2 petites langoustines, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée, crevettes roses, 5 huîtres de Brevault n°2, bigorneaux, bulots

PLATEAU AMIRAL 89,00€
6 grosses et 4 petites langoustines, 1 tourteau ou 1 araignée, crevettes roses, 10 huîtres de Brevault n°2, bigorneaux, bulots

Nos Entrées

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON et son chutney de poire 16,00€

PLANCHE APÉRO gambas, fromage, chiffonnage de jambon cru 12,00€

CROUSTY GAMBAS houmous d'artichaut et mayonnaise au curry 14,00€

CEVICHE DE DORADE ROYALE au citron vert et coriandre, avocat au lait de coco 14,00€

TRILOGIE DE RAVIOLES foie gras, Saint-Jacques et langoustines et ses 3 sauces 19,00€

PRESSÉ DE TOURTEAU nuage de topinambour et coulis de piquillos 18,00€

VELOUTÉ DE BUTTERNUT oeuf parfait, graines de courge 12,00€

EFFILOCHÉ DE CANARD COMME UN CRUMBLE patate douce 15,00€



Nos Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD salade, toasts de chèvre, lard grillé, pomme, noix 15,50€

SALADE CAESAR salade romaine, oeuf, tomate, croûtons, blanc de poulet, parmesan, sauce caesar 15,50€

BURGER DU BOUCHER

17,00€
Steak haché charolais
170gr, tomate, oignons
confits,
jambon truffé,
mayonnaise à la trufferade

MOULES

15,00€
Crème ou marinière
Frites maison

CONCHIGLIONI

19,00€
au jambon truffé
et à la trufferade



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

Nos Viandes Garnies

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES semoule aux fruits moelleux 19,00€

RIS DE VEAU sauce Rossini, mousseline de topinambour 32,00€

FILET DE BOEUF «FRANCE» sauce poivre flambée au Cognac ou béarnaise, légumes de saison 22,00€

TOURNEDOS «FRANCE» ROSSINI, légumes de saison 29,00€

ENTRECÔTE «BZH» 300gr, sauce poivre flambée Cognac ou béarnaise pommes allumettes maison 24,00€

TARTARE DE BOEUF «CHAROLAIS» pommes allumettes, salade 18,50€

CHOUCRUTE DE LA MER

23,00€
Saumon, haddock,
lieu noir, Saint-Jacques,
crevettes roses,
choux, pommes de terre,
beurre blanc



Nos Poissons

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ, en croûte d'agrumes, poêlée de légumes 17,00€

FILET DE BAR, sauce vierge, mousseline de pomme de terre 22,00€

STEAK DE THON MI-CUIT sauce au sésame grillé 22,50€

FILET DE TURBOT, grenailles confites, marinière de coquillages et salicornes 29,00€

MÉDAILLON DE LOTTE panais et noisettes, jus de viande 23,00€

POÊLÉE DE ST JACQUES, riz vénéré, sauce vin doux 24,00€

FILET DE DORADE SÉBASTE snacké au beurre blanc 19,50€

SOLE MEUNIÈRE (selon arrivage) mousseline de pomme de terre et légumes de saison 36,00€

Nos Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES 9,00€

Nos Desserts

LA PROFITEROLE MAISON au chocolat «force noire» 9,00€

TARTE TATIN, crème fermière d'Isigny 9,00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, sorbet cacao 9,00€

FINGER POIRE CARDAMOME, sorbet yaourt 8,50€

TARTELETTE VANILLE CARAMEL, éclats de chocolat au lait 8,50€

BABA AU RHUM, crème légère vanillée 8,50€

LE VÉRITABLE SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER (à commander en début de repas) 10,00€



CAFÉ OU THÉ
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-raisons, 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 34,00€

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON et son chutney de poire

CROUSTY GAMBAS houmous d'artichaut et mayonnaise au curry

VELOUTÉ DE BUTTERNUT oeuf parfait, graines de courge

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES semoule aux fruits moelleux

FILET DE BOEUF sauce béarnaise ou sauce flambée au Cognac, légumes de saison

FILET DE BAR sauce vierge, mousseline de pomme de terre

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES riz vénéré, sauce vin doux

SÉLECTION DE FROMAGES (supp. 5,50€)

BABA AU RHUM crème légère vanillée

TARTE TATIN, crème fermière d'Isigny

LA PROFITEROLE MAISON au chocolat «force noire»

Menu Enfant 11,00€ jusqu'à 12 ans

PAVÉ DE SAUMON OU STEAK HACHÉ frites ou pâtes



2 BOULES DE GLACE