

## Nos ENTRÉES

<b>Trilogie de ravioles Saint-Jacques, langoustines et canard</b> <i>aux 3 sauces</i>	<b>19,00</b>
<b>Pétoncles gratinées</b> <i>au beurre d'ail</i>	<b>16,00</b>
<b>Pressé de chair d'araignée, St Jacques marinés</b> <i>et vinaigrette à l'orange</i>	<b>19,00</b>
<b>Cuisses de grenouille</b> <i>sautées en persillade</i>	<b>16,00</b>
<b>Foie gras de canard</b> <i>et son chutney</i>	<b>19,00</b>
<b>Gyosas croustillant au poulet</b> <i>yaourt grec et citron vert</i>	<b>10,00</b>
<b>Soupe de poisson maison</b> <i>rouille et ses croûtons</i>	<b>12,00</b>
<b>Poulpe croustillant</b> <i>salade de carottes au cumin, houmous</i>	<b>14,00</b>

## À PARTAGER

<b>Saucisson</b>	<b>7,50</b>
<b>Gyosas croustillant au poulet</b>	<b>10,00</b>
<b>Planche Apéro</b>	<b>16,00</b>
<i>gambas frits, Comté, jambon Serrano</i>	

## Nos SALADES

<b>Salade de chèvre chaud au miel</b>	<b>16,50</b>
<i>salade verte, toasts de chèvre chaud, lard rôti, pommes, noix</i>	
<b>Salade Caesar</b>	<b>18,00</b>
<i>salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, anchois, parmesan, croûtons, oeuf dur et sa sauce Caesar</i>	

## Nos VIANDES

<b>Magret de canard</b> , <i>sauce au poivre, purée de pommes de terre, champignons</i>	<b>25,00</b>
<b>Filet de boeuf 200grs</b> , <i>sauce au choix, pommes allumettes maison</i>	<b>29,00</b>
<b>Entrecôte Bretonne 300grs</b> , <i>sauce au choix, pommes allumettes maison</i>	<b>28,00</b>
<b>Ris de veau croustillant</b> , <i>purée de pommes de terre, champignons, jus corsé</i>	<b>36,00</b>
<b>Tartare de boeuf au couteau 180grs</b> , <i>pommes allumettes maison, roquette</i>	<b>19,00</b>
<b>Andouillette de Dinan</b> , <i>purée de pommes de terre, sauce moutarde</i>	<b>22,00</b>
<b>Souris d'agneau confite ail et romarin</b> , <i>mijoté d'haricots coco, jus de viande</i>	<b>25,00</b>

**Sauce au choix :**

*béarnaise, sauce au poivre flambée au cognac, trufferade*

**Supplément sauce 1,50**

## CONCHIGLIONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ

*jambon, parmesan et jaune d'oeuf confit*

**21,00**

## BURGER

**18,00**

*Steak haché fromage à raclette, lard grillé, galette de pommes de terre et sauce moutarde*

## TOURNEDOS ROSSINI

**36,00**

*sauce trufferade*



## Nos POISSONS

<b>Thon mi cuit</b> , <i>petits légumes braisés, sauce aïoli</i>	<b>24,00</b>
<b>Filet de bar</b> , <i>purée de pomme de terre, légumes de saison, sauce vierge aux agrumes</i>	<b>24,00</b>
<b>Filet de St Pierre</b> , <i>pommes de terre et champignons, jus de viande</i>	<b>28,00</b>
<b>Brochette de St Jacques et crevettes roses</b> , <i>fondue de poireaux, purée de pommes de terre et beurre blanc</i>	<b>26,00</b>
<b>Dos de cabillaud</b> , <i>risotto de betturnut, crème de sauge</i>	<b>23,00</b>
<b>Belle sole meunière (500g)</b> <i>selon arrivage</i> <i>purée de pommes de terre et légumes de saison</i>	<b>42,00</b>
<b>Poulpe snacké</b> , <i>carottes au cumin, houmous, sauce aïoli</i>	<b>24,00</b>

### Garnitures 4.00

*Salade verte,  
légumes de saison,  
pommes  
allumettes maison,  
purée de pommes  
de terre*



## La Choucroute de la Mer

**23,00**

*saumon, haddock, lieu noir,  
St-Jacques,  
crevettes roses, chou,  
pommes de terre vapeur,  
beurre blanc*





## Le Fromage

Assiette de  
fromages affinés  
10,00

## Nos DESSERTS

<b>La profiterole maison au chocolat</b> «force noire»	10,00
<b>Le véritable soufflé au Grand-Marnier</b> <i>(à commander en début de repas)</i>	11,00
<b>Crème brûlée</b> , vanille de Madagascar	9,00
<b>Tarte tatin</b> , crème d'Isigny	10,00
<b>Dôme forêt noire</b>	9,00
<b>Baba au rhum</b> , crème légère à la vanille	10,00
<b>Fruits de saison</b> , sabayon gratiné	10,00
<b>Café ou thé gourmand</b>	10,00

## Nos GLACES

<b>Chocolat Liégeois</b> <i>3 boules chocolat, chocolat chaud maison, Chantilly maison</i>	10,00
<b>Café Liégeois</b> <i>3 boules café, expresso, Chantilly maison</i>	10,00
<b>Banana Split</b> <i>1 boule chocolat, fraise et vanille, chocolat chaud maison, Chantilly maison</i>	10,00
<b>Coupe Colonel</b> <i>3 boules citron, vodka</i>	11,00
<b>Coupe Gourmande</b> <i>2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel beurre salé maison, Chantilly maison</i>	10,00
<b>La Route du Rhum</b> <i>2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, Chantilly maison</i>	11,00
<b>Pinocchio</b> <i>2 boules vanille, Smarties®, cône, Chantilly maison, Chupa Chups®</i>	10,00

## Boissons Chaudes

Café	2,60
Petit crème	3,00
Grand crème	5,00
Cappuccino	6,00
Thé ou Infusion	5,00
Irish Coffee	11,00

## Digestifs 4cl

Cognac, Armagnac, Calvados,	
Rhum Diplomatico	10,00
Menthe-Pastille	
Peppermint	8,00

## Menu 38€

**Pétoncles gratinées**  
*au beurre d'ail*

*ou* **Soupe de poisson maison**  
*rouille et croûtons*

*ou* **Gyosas de poulet**  
*yaourt grec, citron vert*

*ou* **Poulpe croustillant**  
*salade de carottes au cumin et houmous*

---

**Filet de bar**, *purée de pommes de terre,*  
*légumes de saison, sauce vierge aux agrumes*

*ou* **Magret de canard**,  
*sauce poivre, purée de pommes de terre, champignons*

*ou* **Dos de cabillaud**,  
*risotto de butternut, crème de sauge*

*ou* **Souris d'agneau confite ail et romain**,  
*mijoté d'haricots coco, jus de viande*

---

**Baba au rhum**,  
*crème légère à la vanille*

*ou* **Dôme forêt noire**

*ou* **Tarte tatin**, *crème d'Isigny*

*ou* **Crème brûlée**,  
*vanille de Madagascar*



## Menu Enfant 12€

*jusqu'à 12 ans*

**Filet de poisson** *ou* **Filet de poulet croustillant** *ou* **Steak haché**  
*frites, pâtes ou purée*

---

**2 boules de glace au choix**  
*Smarties® et sa surprise*