

Entrées :

Pâté en croûte 17 €
Foie gras & pintade, gelée au cidre, pickles

Tomates pleine terre 9 €
Œuf bio, persil, oignons nouveaux

Poireaux fondants 10 €
Condiment jambon/beurre, cornichons, croûtons

Saumon gravelax à la Parisienne 13 €
Mesclun de jeunes pousses

Plats :

Pavé de rascasse 22 €
Coco de Paimpol, coquillages & salicorne

Quasi de veau 25 €
Légumes de saison & jus corsé

Contre-filet de bœuf 18 €
Beurre d'ail, frites maison

Tartare de bœuf au couteau 17 €
Frites maison

Salades :

Salade César 17 €
Romaine, volaille fermière, bacon, œuf bio, parmesan, Sauce césar, croûtons

Salade de quinoa 16 €
Quinoa, fêta, piquillos, orange, chou rouge, menthe & mesclun

Desserts :

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande 8 €

Tartelette de saison 11 €

Crème brûlée, vanille de Madagascar 11 €

Assiette de fromages affinés 10 €

Glaces & sorbets Berthillon (2 boules) 9 €
Cacao extra-bitter, chocolat mendiant, vanille, pistache, fraise, Fraise des bois, pêche de vignes, ananas rôti basilic, pêche

Les Supers Jus

8 €

Recharge : pomme, orange, carotte, gingembre

Detox : cresson, concombre, granny smith

Antioxi : ananas, banane, kiwi, gingembre

Plat du jour

15 €

Lundi :

Volaille jaune du Maine, frites

Mardi :

Pavé de merlu, fondue de poireaux, sauce Noilly Prat

Mercredi :

Joue de bœuf fondante, polenta à la sauge

Jeudi :

Saucisse au couteau, pomme purée

Vendredi :

Filet de daurade, légumes de saison, anchoïade

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques