

Entrées

Raviole d'avocat au crabe à l'huile de noisette	8,90
Périgourdine : poitrine de porc, salade, tomate, jambon cru, toast de foie gras, gésiers confits.	14,60
Mesclun et chèvre chaud sur tartine grillée accompagnés de poitrine de porc déglacée au vinaigre de framboises	7,80
Carpaccio de bœuf 1 assiette	8,90
2 assiettes	12,90
Carpaccio de saumon et sa vinaigrette au moût de raisin	9,60
Noix de pétoncles juste saisies aux zestes de citron vert	10,40
Crevettes snackées au gingembre	10,60
Caprèse (Duo de mozzarella fraîche entière et tomates cerises en mille feuilles)	8,40
Foie gras mi-cuit et son chutney de figues Servi avec un verre de LILLET Blanc 6cl	15,30
Assiette de 4 sushis nigiri et 4 sushis maki	12,20
Mille feuilles de saumon fumé	10,40

Plats

Filet de poulet, pennés, parmesan et basilic	13,20
Croustillant de saumon à la plancha et au basilic	13,40
Brochette de st jacques et ses petits palets de boudin	19,30
Fricassée de gambas décortiquées en persillade	19,60
Filet de lieu et son crumble de noisettes	16,70
Médailon de filet mignon de porc réduction au cidre servi rosé	13,30
Tartare préparé	14,40
Tartare juste poélé	14,40
Pièce de bœuf 250g	14,60
400g	21,80
Surprise du boucher	16,50
Mixed grill : bœuf, porc, agneau	16,90
Involtini de poulet	13,90
Colombo d'autruche	15,70
Carré d'agneau découpé (environ 4 côtes)	20,80
Le burger.....	12,90

Sauces : poivre, béarnaise, bleu

Viandes d'origine union européenne service compris

Desserts

Mille feuilles Breton au chocolat Barry 64%	6,30
Tarte tatin et sa quenelle de glace à la vanille	6,80
Profiteroles au chocolat	7,30
Crème brûlée	5,70
Palette de sorbets	5,40
Assortiment de fromage (chèvre, emmental, bleu)	6,80
Café gourmand.	7,40
Charlotte aux fruits rouges	6,30
Salade de fruits de saison.	5,40
Variation autour du chocolat BARRY <i>Saint Domingue 70%</i>	
Mousse au chocolat parfumée à la vanille Bourbon, sur un biscuit au chocolat	8,60
Mousse au chocolat parfumée au Safran, éclats de pommes caramélisées, sur un sablé breton	8,60
Mousse au chocolat parfumée au thé de Ceylan, inclusions de pailleté sur un biscuit au chocolat	8,60
Ma glace	7,70
<i>choisissez 3 parfums et sa garniture crème chantilly, coulis chocolat ou fruits rouges</i> chocolat, vanille ,noix de coco, caramel, café.....	

Menu découverte

21,00

Entrée (au choix)

Mesclun et chèvre chaud sur tartine grillée
accompagnés de poitrine de porc déglacée au vinaigre de framboises

ou

Carpaccio de bœuf 1 assiette

ou

Raviole d'avocat au crabe à l'huile de noisette

Plat (au choix)

Filet de poulet, pennés, parmesan et basilic

ou

Croustillant de saumon à la plancha et au basilic

ou

Médailon de filet mignon de porc réduction au cidre servi rosé

Dessert (au choix)

Crème brûlée

ou

Palette de sorbets

ou

Mille feuilles Breton au chocolat Barry 64%

Menu gourmets

29,00

Entrée (au choix)

Assiette de 3 sushis nigiri et 3 sushis maki

ou

Mille feuilles de saumon fumé

ou

Noix de pétoncles juste saisies aux zestes de citron vert

Plat (au choix)

Surprise du boucher

ou

Filet de lieu et son crumble de noisettes

ou

Colombo d'autruche

Dessert (au choix)

Profiteroles au chocolat

ou

Charlotte aux fruits rouges

ou

Assortiment de fromage (chèvre, emmental, bleu)

ou

Variation autour du chocolat BARRY Saint Domingue 70%

à choisir dans un des trois desserts ci-dessous

Mousse au chocolat parfumée à la vanille Bourbon, sur un biscuit au chocolat

Mousse au chocolat parfumée au Safran, éclats de pommes caramélisées, sur un sablé breton

Mousse au chocolat parfumée au thé de Ceylan, inclusions de pailleté sur un biscuit au chocolat

Le vin rouge

Vin de Bordeaux

	Verre 10cl	1/2 Bout 37,5cl	Bout 75cl
Côtes de Bourg Château Nodoz	2,90	10,00	18,00
Médoc Bourbon La Chapelle			24,00
Graves château Haut Selve 2005		14,00	27,00
St Estèphe château Haut beau séjour 2005			35,00
St Emilion gd cru château la grâce de dieu 2005			38,00
Margaux Brio de Cantenac Brown 2005			48,00
Pauillac Les Tourelles de longueville 2005			53,00

Vin de Bourgogne

Bourgogne Pastoutgrains domaine Faiveley	2,90		18,00
Bourgogne Hautes cotes de nuits domaine Faiveley		15,00	23,00
Bourgogne Mercurey domaine Faiveley		16,00	30,00

Vin de la vallée du Rhône

Merlot Sauvion Les Champeureux	2,30		16,00
Cotes du Roussillon villages dom. du Bila haut			16,00
Crozes Hermitage la petite ruche M.Chapoutier			24,00
Cote Rotie les Bécasses M.Chapoutier			63,00

Vin de Loire

St Nicolas de Bourgueil Domaine la Jarnerie		10,00	16,00
Saumur Champigny Domaine des Raynieres	2,90	11,00	17,00
Ménétoû Salon rouge Domaine Clément			26,00

Vin Etranger

Australie Barramundi			17,00
Argentine Viento sur			17,00
Portugal Duas Quintas			19,00
Chili Merlot Punto Nino Laroche			19,00
Chili Cab Sauvignon Punto Nino Laroche	3,10		19,00

Le vin Rosé

Vin de Provence

Grenache rosé Maslourel	2,30		14,00
Les Domaniers sélection OTT		15,00	26,00
Bandol OTT rosé			39,00

Vin Etranger

Sud Afrique Pinotage rosé Laroche	3,10		19,00
-----------------------------------	------	--	-------

Le vin blanc

Vin de pays

Verre 10cl 1/2 Bout 37,5cl Bout 75cl

Chardonnay Laroche			18,00
Chardonnay Sauvion le bois Chalard	2,30		16,00

Vin de Loire

Sauvignon Maslourel	2,30		16,00
Château de Sancerre		15,00	25,00
Coteaux du Layon domaine Baumard	4,10		22,00
Ménétoû Salon Clément	4,10	15,00	26,00

Vin de bourgogne

Chablis Saint Martin domaine Laroche	4,70	17,00	30,00
Pouilly Fuissé domaine Faiveley			32,00
Rully blanc Les Villeranges			30,00

Vin d' Alsace

Riesling caves de Beblenheim			16,00
Gewurztraminer caves de Beblenheim r. particulière			18,00

Vin Etranger

Chili Chardonnay Punto Nino Laroche	3,10		19,00
Chili Sauvignon Punto Nino Laroche			19,00
Sud Afrique Chenin Blanc Laroche			19,00

Le Vin Effervescent

Volner, Café de Paris	2,60		16,00
Champagne Piper Heidsieck cuvée brut	6,90		49,00
Champagne Louis Roederer brut premier			64,00

L'eau

Vittel, Badoît	<i>1/2 bout 50cl / bout 100cl</i>	1,60	3,20
----------------	-----------------------------------	-------------	-------------

Le bar

Café	1,30		
Café crème	1,90		
Grand café	1,90		
Thé	1,50		
Chocolat	1,80		
Jus de fruits 25cl	2,50		
Heineken 25cl	2,30		
Pelforth brune 25cl	2,80		
Despérados 33cl	4,50		
Martini, Suze 5cl	3,50		
Kir 10cl	2,30		
Ricard 2cl	2,00		
Whisky, Gin, vodka, rhum, Get 27/31 4cl	5,50		

service compris