



PLATS « FAITS MAISON », ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS,  
PRÉPARÉS ET CUISINÉS PAR NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE

## « BEFORE / AFTER »

SERVIS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

|  |       |
|--|-------|
| ACCRAIS DE MORUE, SAUCE AIGRE DOUCE            | 5 €   |
| HOUMOUS DE LENTILLES VERTES, PAIN TOASTÉ       | 5 €   |
| BROCHETTES DE VOLAILLE MARINÉES COCO CACAHUÈTE | 6 €   |
| 3 HUITRES DE BRETAGNE                          | 6.5 € |
| PLANCHE DE CHARCUTERIES À PARTAGER :           | 14 €  |

*PORCHETTA, CHORIZO, PÂTÉ DE FOIE, JAMBON SEC DUROC*

**LES CROQUES ET BRIOCHES SONT À RETROUVER SUR NOS ARDOISES !**

## ENTRÉES

|   |  |
|---|--|
| <b>DUO D'ŒUFS « BIO » DE LA FERME DU COLUNAIS EN MIMOSA</b>           | 9 €  |
| DUXELLES DE CHAMPIGNONS, CHIPS DE JAMBON DUROC ET LEURS MAYONNAISES   |  |
| <b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS,</b>  | 11 €                                       |
| POÊLÉE FORESTIÈRE ET CHÂTAIGNES, NOISETTES TORRÉFIÉES                 |  |
| <b>PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE AUX RAISINS DE CORINTHE,</b>           | 12 €                                       |
| MÂCHE ET VINAIGRETTE TRANCHÉE AU JUS DE VIANDE                        |  |
| <b>ESCARGOTS BIO</b> DU BOCAGE VENDÉEN, ÉLEVÉS ET FARCIS PAR MR ROYER | LES 12: 19 €    LES 6: 9.5 €               |
| <b>SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS,</b> CRÈME MONTÉE ACIDULÉE ET PICKLES    | 15 €                                       |
| <b>LES HUITRES</b> CREUSES DE LA BAIE DE QUIBERON N°3                 | LES 6: 13 €    LES 9: 19 €    LES 12: 26 € |

## TARTARES & SALADE

|   |               |
|---|---------------|
| <b>LE CLASSIQUE « TARTARE DE BŒUF »,</b> COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »   | 21 €          |
| <b>LE TARTARE DE BŒUF FAÇON « THAÏ »,</b> COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »  | 21 €          |
| <b>WOK DE LÉGUMES DE SAISON</b>   | EN PLAT: 15 € |
| CHOU, POIREAUX, SHIITAKES, PANAIS, CAROTTES, OIGNONS...<br>SAUTÉS À L'HUILE DE SÉSAME |               |

## BURGERS

|   |        |
|---|--------|
| <b>MC ARISTIDE « L'ORIGINAL »</b> ET FRITES MAISON,   | 19.5 € |
| PAIN DE CHEZ FRANCK DÉPÉRIERS, BŒUF VBF, CURÉ NANTAIS, SAUCE BÉARNAISE<br>PICKLES, TOMATES CONFITES ET SALADE |        |
| <b>LE VÉGÉTARIEN</b> ET FRITES MAISON   | 18 €   |
| FALLAFEL, PALET DE BUTTERNUT, FONDUE OIGNON ROUGE,<br>CURÉ NANTAIS, MÂCHE, TOMATES CONFITES, KETCHUP MAISON   |        |

## POISSONS

|   |      |
|---|------|
| <b>POISSON DU JOUR</b>  | 19 € |
| <b>DOS DE CABILLAUD RÔTI</b> , MOUSSELINE POMME-PANAIS, PANAIS RÔTIS ET FUMET CRÉMÉ LÉGÈREMENT VANILLÉ                  | 23 € |
| <b>CUISSES DE GRENOUILLES CUISINÉES EN PERSILLADE</b> , POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS                                  | 26 € |
| <b>NOIX DE SAINT JACQUES DE NOS CÔTES SNACKÉES</b> , PATATE DOUCE, ENDIVES BRAISÉES, JUS AU CIDRE ET FRUITS DU MENDIANT | 27 € |

## VIANDES

|  |      |
|--|------|
| <b>WOK DE POULET LAQUÉ À L'AIGRE DOUX ET NOUILLES SAUTÉES</b>  | 21 € |
| <b>PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE</b> , POMMES FRITES MAISON, SAUCE BÉARNAISE   | 24 € |
| <b>MAGRET DE CANARD DE CHEZ MR VALTEAU À LA CLÉMENTINE</b> , POMME DE TERRE, CÉLERI ET BUTTERNUT, JUS CLÉMENTINE | 25 € |
| <b>FOIE DE VEAU POÊLÉ DÉGLACÉ AU VINAIGRE XÉRÈS</b> , ARTICHAUTS ET GIROLLES                                     | 26 € |
| <b>PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE</b> , LÉGUMES D'AUTOMNE   | 23 € |
| SERVI EN COCOTTE POUR 2 PERSONNES  | 45 € |

## DESSERTS

|  |               |
|--|---------------|
| <b>LA PLANCHE DE FROMAGES DE CHEZ PASCAL BEILLEVAIRE</b>   | 12 €          |
| <b>BOULE DE GLACE OU SORBET</b> DISPONIBILITÉ DES PARFUMS SELON LA SAISON  | LA BOULE: 3 € |
| <b>CAFÉ DOUCEUR</b> UNE MIGNARDISE DE SAISON   | 4.5 €         |
| <b>CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND</b> , ET SES CINQ DESSERTS EN RÉDUCTION  | 9 €           |
| <b>DESSERT DU JOUR</b>   | 9 €           |
| <b>COUPE GLACÉE EXOTIQUE</b> GLACE CHOCOLAT, SORBET PASSION ET MANGUE, ANANAS RÔTI, STREUSEL & CHANTILLY   | 9 €           |
| <b>LA PALETTE CHOCOLAT-PRALINÉ NOISETTE</b> GANACHE CHOCOLAT VALRHONA, NOISETTES CARAMELISÉES ET TUILE CACAO   | 10 €          |
| <b>CRÈME BRULÉE POIRE-VANILLE</b> , COMPOTÉE DE POIRES DE VERTOUC CARAMELISÉES   | 9 €           |
| <b>TARTE FINE AUX POMMES CUITES « MINUTE »</b> , GLACE VANILLE   | 11 €          |
| <b>PROFITEROLES ET FONTAINE DE CHOCOLAT</b> SELON SES ENVIES<br>NOTRE SECRET : DES CHOUX FRAIS MAISON, UNE CRÈME GLACÉE ARTISANALE À LA VANILLE, UN CHOCOLAT NOIR GÉNÉREUX... HUMM ! | 12 €          |

## NOS FORMULES

### DU LUNDI AU SAMEDI

|   |      |
|---|------|
| <b>LE PLATEAU EXPRESS</b> , SERVI AU DÉJEUNER | 17 € |
| <b>LA FORMULE 2 PLATS</b>                     | 24 € |
| <b>LA FORMULE 3 PLATS</b>                     | 30 € |
| <b>POUR NOS PETITS MONSTRES PRÉFÉRÉS</b>      | 12 € |

### LE DIMANCHE

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>LA FORMULE 3 PLATS</b> | 34 € |
|---------------------------|------|