



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

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

TARTARES & SALADE

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

BURGERS

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

POISSONS

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

VIANDES

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

DESSERTS

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

LE PLATEAU EXPRESS , SERVI AU DÉJEUNER	17 €
LA FORMULE 2 PLATS	24 €
LA FORMULE 3 PLATS	30 €
POUR NOS PETITS MONSTRES PRÉFÉRÉS	12 €

LE DIMANCHE

LA FORMULE 3 PLATS	34 €
---------------------------	------