

# Carte & Menus

Entrée - Plat OU Plat - Dessert\* **25 €**

Entrée - Plat - Dessert\* **30 €**

## ENTRÉE 9€

Emincé de Canard Rôti au Miel et Vinaigre Balsamique,  
Salade de Crudités et Jeunes Pousses au Sésame

Pressé de Chèvre Frais et Betterave,  
Vinaigrette de Fruits Rouges et Mesclun aux Amandes

## PLAT 19€

Dos de Truite Bretonne Rôti au Poivre Sauvage, Beurre Nantais,  
Mousseline de Patate Douce et Bouquet de Brocolis Croquants

Filet Mignon de Porc au Lard Fumé, Jus au Romarin,  
Pommes de Terre Grenailles Rôties au Aromates et Shitaké

## FROMAGE 8€

Trois Sélections de l’Affineur, Mesclun de Jeunes Pousses et Herbes

## DESSERT 8€

Finger Chocolat et Noisette, Crème Vanillée

Sablé aux Fraises et Crémeux Citron

## GLACES ET SORBETS

**1 BOULE 2.10 € - 2 BOULES 3.10 € - 3 BOULES 3.90 €**

Supplément chantilly 1.50 €

- Glace - Vanille, Chocolat, Café, Caramel

- Sorbet - Fraise, Framboise, Citron, Fruits Exotiques



Plats "Faits Maison" élaborés  
sur place à partir de produits bruts.

\*hors boisson - eau potable gratuite

Certains produits allergènes peuvent entrer dans la composition de nos recettes. Prévenez-nous !

Nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir nous excuser si un produit venait à manquer. Prix TTC indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

Tarifs établis au 01/04/2024

# menu enfant

Jusqu'12 ans inclus  
*Up to 12 years old included*

**12 €**

Servi avec eau minérale, Soda ou Jus de Fruit (1 verre)  
*Served with mineral water, Soda or Fruit Juice (1 glass)*

## **PLAT / MAIN COURSE**

Steack haché / *Chopped steak*

Nuggets / *Nuggets*

Filet de Poisson / *Fish fillet*

-----

En accompagnement / *With :*  
Riz, Pâtes ou Frites / *Rice, Pasta or French fries*

## **DESSERT / DESSERT**

2 Boules de Glace / *2 scoops of ice cream*

Fondant au Chocolat / *Chocolate fondant*