



Entrée / Plat / Dessert **26 €**

Entrée / Plat **24 €**

Plat / Dessert **22 €**

### MENU ENFANT 14 €

Steak façon bouchère *ou* Aiguillettes de poulet *ou* ½ portion de Moules  
avec Frites et salade.  
Une boule de glace au choix

## ENTRÉES

9€

### COUSTILLANT DE PORC

Effiloché d'échine de porc confite, crème d'ail et menthe, pickles de chou rouge

### SALADE DE POULPE MARINÉ

Blé vert fumé (Freekeh) aux petits légumes et crème au cumin

### RAVIOLE RICOTTA ET ÉPINARD

Crème de tomates confites, oignons croustillants et huile de basilic

### TROIS HUITRES N°3

Condiment asiatique, citron vert, oyster sauce et soja.

L'assiette de 6 huîtres  
12 huîtres

+4€

+11€

## PLATS

18€

### NOIX DE VEAU RÔTIE

Cuisson basse température, écrasé de pommes de terre, crème de cerfeuil et persil, shiitakés, tartare de carottes

### BURGER DE POULET CROUSTILLANT

Mayonnaise au pesto, chou blanc mariné, tomates confites, oignons frits et scamorza fumé

### LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Potatoes et salade.  
Sauce : poivre, roquefort ou beurre à l'ail des ours

### POISSON DU MOMENT

Crèmeux de pois cassés, butternut rôti et sauce vierge

### FISH & CHIPS

Sauce tartare, coleslaw maison

### MOULES DU MOMENT

Servies avec des frites

### CURRY VÉGÉTARIEN DE CHOU-FLEUR

Façon butterchicken et riz basmati

## DESSERTS

8€

### RIZ AU LAIT CRÈMEUX

Caramel beurre salé et sarrasin soufflé

### ASSIETTE DE FROMAGES DE BELLE-ÎLE

### GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise Mara des bois, citron de Sicile, coco.

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise pralinée

### GATEAU BRETON

Mousse au chocolat 65%, caramel au beurre salé et fève de tonka