



BAR - RESTO  
LOUNGE

MARS - AVRIL



# RESTAURANT

## ENTRÉES

**VELOUTÉ DE MAÏS** 11 €

Pop-corn épicés, Raifort et lardons de Serrano

**RISOTTO CRÉMEUX** 14 €

Vieux Parmesan, brisures de noix, cebette, vinaigre de Modène

**PROFITEROLE DE CHÈVRE** 13 €

Lentilles du Berry, noisettes et caramel de balsamique

**PLANCHE DE FOIE GRAS MAISON** 15 €

Foie gras mi-cuit (70gr), toasts et chutney de figues

## LES HUITRES

LES 6..... 12 €

LES 12..... 22 €

LES 18..... 30 €

LES 24..... 38 €



N° 3 GABORIAU OU BAIE DU MONT ST MICHEL  
(SELON ARRIVAGE)

VINAIGRE ÉCHALOTE - PAIN DE SEIGLE

# PLATS

**PAVÉ DE RUMSTEAK FRANÇAIS** 23 €

Pièce de 180gr, Chimichuri à l'ail des Ours, pomme de terre fondante, cebettes et Chips d'oignons

**FRENCH BURGER** 22 €

Pain Buns, steak de boeuf Black Angus, Iceberg, Oignon confit, cheddar, mayonnaise au Paprika fumé et Frites maison

**PAVÉ DE SAUMON AU SÉSAME** 24 €

Chapelure de Sésame, crémeux de Carottes Cumin, Huile d'aneth et Petits pois maraîchers

**SUGGESTION DU MOMENT** SUR NOS TV !

---

**PLANCHETTE DE FROMAGES** 10 €

Sélection de fromages accompagnée de confiture

# DESSERTS



**BANANE RÔTIE** 10 €

Crémeux de cacahuète, praliné, pop corn caramélisé, purée de fruit

**MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT** 10 €

Noix de pécan caramélisée, tuile dentelle, éclats de meringue

**CLAFOUTIS AUX POMMES DE ST MARTIN** 10 €

Confites au Kampot rouge, crème fouettée à la cannelle

**CAFÉ GOURMAND** 12.50 €

Assortiment de nos desserts



# MENUS

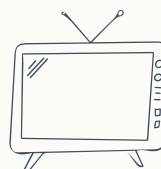
## MENU du Jour

Le midi, en semaine, hors jours fériés

14 € PLAT DU JOUR

22 € ENTREE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT

27 € MENU COMPLET



Suggestion du Chef

### MENU

## So' Much

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT

42€

À CHOISIR DANS LA CARTE

CAFE GOURMAND SUP 2.50 €

## MENU Kids

JUSQU'À 12 ANS

PLAT + DESSERT 12€

Prix nets service compris. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée de l'établissement.

# A PARTAGER *ou pas !*

## Planches

### LA COCHOMAGE

Morbier, Fromage frais, comté, speck, mortadelle, coppa, beurre & cornichons

POUR 2

14 €

POUR 4

25 €

### LA GRATINÉE

Pain Focaccia, speck et morbier fondu  
Toasts de Pain de campagne au Pulled Pork & coleslaw  
Croques truffés, jambon blanc fermier & mozzarella

POUR 3 / 4

23 €

## Tapas

### TERRINE MAISON

Selon les envies du Chef et de la saison.



9 €

### TARTINADE DU MOMENT

Demandez la recette à notre équipe. Servie avec du pain toasté

12 €

### CROQUES TRUFFÉS - 8 pièces

Jambon blanc fermier & Mozzarella fondante

13 €

### LA FOCACLETTE - 4 pièces

Pain focaccia au four avec speck & morbier fondu

14 €

### CAMEMBERT ENTIER RÔTI

Pommes de terre grenailles, pain toasté (cuisson 15/20min)

18 €

### PLANCHE DE FOIE GRAS MAISON

Foie gras mi-cuit (70gr), toasts et chutney de figues

15 €

### FRITES MAISON

Sauce au choix: Mayonnaise  
Ketchup  
Cheddar  
BBQ

.....PETITE

5 €

.....GRANDE

9 €