

LA CARTE

. JUILLET 2021 .

Et MENU du chef à l'ardoise : Entrée + plat 25 €

LES ENTREES

Fondant d'artichauts, foie gras poêlé, mouillettes grillées	16 €
Escargots traditionnels, par 6 <i>ou</i> 12	9 €/16 €
Terrine du moment	13 €
Coques en persillades, jus végétal	14 €
Le Saladier de salade verte : le petit (2-3 p) <i>ou</i> le grand (4-6 p)	5€/10 €

PLATS

Salade des Pouilles :	24 €
(Légumes croquants, tomates noires de Crimée, Burrata des Pouilles, mini baguettes)	
Le poisson de retour du marché	25 €

LES INCONTOURNABLES...

La côte de bœuf pour 2 personnes (1.2 kg) VBF	62 €
Filet de bœuf <i>VBF</i> à la plancha (220 gr)	28 €
Côte double de cochon bretonne rôtie, cœur de laitue romaine grillée, parmesan	24 €

Sauce au choix : béarnaise, beurre maître d'hôtel

Garnitures au choix : frites, salade

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !