

Toute notre équipe de la salle et de la cuisine a à cœur de vous proposer un service de qualité et une cuisine faite entièrement maison, tout cela avec passion !

Nous ferons de notre mieux pour vous satisfaire et faire en sorte que vous passiez un excellent moment en notre compagnie.

MENU BISTRO

Au choix dans le menu ci-après :

Formule : Entrée + Plat /ou/ Plat + Dessert à 21,90€

Formule complète : Entrée + Plat + Dessert à 27,90€

ENTRÉES AU CHOIX :

Tataki de thon mariné au gingembre, citron & sésame noir, crème au soja sucré

Mousseline de choux-fleur au curry, émulsion chèvre frais sur endive, tuile de parmesan et chips de bacon

Tartare de dorade mariné au combava, figues et coulis de framboises, crème combava, vinaigre de framboises

PLATS AU CHOIX :

Pièce du boucher, frites maison, salade

Retour de la criée, servi avec l'accompagnement du jour (+2€)

Risotto de quinoa Veggie aux épices douces et amandes, légumes sautés et graines de courges



DESSERTS AU CHOIX : (Tarif à la carte - hors menu 7€)

Crumble de coing à la Trouspinette, crème de cacao amer

Mi-cuit au chocolat, cœur à la crème de marrons (~10 min de cuisson)

Gâche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille

Pumpkin pie, tarte au butternut, cannelle et noix de pécan, crème de praliné

Tartare de poires, sirop de verveine, glace au yaourt de St Malo

Assiette de fromages affinés

Café ou Thé Gourmand (hors menu 7,90€)

LES ENTRÉES

Tataki de thon mariné au gingembre, citron & sésame noir, crème au soja sucré	9€
Mousseline de choux fleur au curry, émulsion chèvre frais, tuile de parmesan chips de bacon	8€
Tartare de dorade mariné au combava, figues et coulis de framboises, crème combava, vinaigre de framboises	9€
Assiette de 6 tempura de crevettes, sauce sweet chili épicée (idéal à partager !!)	7.50€

L'ARDOISE

AUTOUR DU BOUCHER



CHEESE BURGER 16€

Pain burger maison, steak haché VBF 150gr, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger, frites maison

BBQ BURGER 17€

Pain burger maison, steak haché VBF 150gr, chèvre, bacon, salade, tomates, oignons, sauce barbecue, frites maison

PIÈCE DU BOUCHER 17.90€

Pièce du boucher du moment selon arrivage, frites maison, salade

TRAVERS DE PORC 16.50€

mariné aux épices mexicaines, sauce barbecue, frites maison

AUTOUR DU POISSON



FISH AND CHIPS 14€

Filet de poisson pané, sauce ranch, frites maison, salade

RETOUR DE LA CRIÉE 18.90€

Poisson du jour, servi avec l'accompagnement du Chef.

TATAKI DE THON 16.50€

Tataki de thon mariné au gingembre, citron & sésame noir, crème au soja sucré, frites maison et salade

TARTARE DE DORADE 17.50€

Mariné au combava, figues et coulis de framboises, crème combava, vinaigre de framboises frites maison et salade

LES P'TITES INSPI

BURGER LITTLE ITALY 15€



Pain burger maison, mozzarella panée, salade, tomates, oignons, sauce ranch-miel, frites maison
-> Sup steak haché VBF 2€

GRATINÉ DU BISTRO 14€

Choux fleur, bacon, comté et crème fraîche, salade verte

TATIN DE COURGES 14€



Pâte feuilletée maison, butternut et oignons rouges au morbier et romarin servi avec une salade d'endives

RISOTTO DE QUINOA VEGGIE 15€



Risotto de quinoa maison aux amandes et aux épices, légumes sautés, et graines de courges

SALADE CAESAR 15€

Salade mesclun, poulet croustillant aux céréales, tomates, oeuf dur, croûtons, parmesan, sauce caesar maison

ROMA BOWL 15€

Salade mesclun, mozzarella panée, tomates, oignons rouges, choux fleur, bacon grillé, sauce ranch-miel

LE CROQUE -QUAI 14€

Pain campagnard toasté, béchamel maison, bacon, parmesan gratiné, salade d'endives
-> Sup frites 2€