

Depuis 5 ans, toute notre équipe de la salle et de la cuisine a à coeur 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

\*\*\*

Velouté de légumes d'antan, tuile de parmesan et chips de bacon

\*\*\*

Tartare de dorade mariné au combava, pommes Granny Smith 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€)

Tiramisu au speculoos & café, poudre de kinder

\*\*\*

Mi-cuit au chocolat, coeur coulant schoko-bons (~10 min de cuisson)

\*\*\*

Gâche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille

\*\*\*

Financier amande, ganache chocolat & clementines fraîches

\*\*\*

Tartare de poires et pommes Granny, 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€
Velouté de légumes d'antan, tuile de parmesan chips de bacon	8€
Tartare de dorade mariné au combava, pommes Granny Smith 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

### 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€



#### ROMA BOWL 15€

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

#### 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

#### WOOD BOWL 15€

Salade mesclun, tomates, champignons, St Marcellin en feuille de brick, noix & miel et chips de chorizo

#### CROQ' MADAME 14€

Pain campagnard toasté, bacon, toastinette, parmesan gratiné, oeuf au plat, salade mesclun  
-> sup bol de frites maison 2€