



LA CARTE

Prix taxes et service compris - hors boisson

LES INCONTOURNABLES

Entrée du Chef	6.50€
Terrine du Chef	6.50€
Foie gras de canard des Terrasses de l'Erdre (80gr), confit d'échalotes à la coriandre, réduction de vin de Layon	11.00€
Grande salade du moment	11.50€

LE COIN DU BOUCHER

Bavette d'ailoyau de Bœuf grillée (180 gr)	16.00€
Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau (180 gr)	17.00€
Entrecôte de veau et duxelle de champignons, gratinée	18.00€
Côte de Bœuf race Normande grillée pour 2 personnes (1,2 kg)	70.00€



Cœur de faux filet de bœuf grillé (race Limousine) (220 gr)	25.00€
Filet de bœuf grillé (race Limousine) (220 gr)	28.00€
Côte de bœuf grillée (race Limousine) pour 3/4 personnes (1,5kg)	90.00€

Nos pièces du boucher sont accompagnées de frites fraîches et salade verte ou garnitures du Chef (sur demande).

SAUCES AU CHOIX : poivre vert, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, échalotes confites ou Béarnaise.

Origine Viandes : Bovines Françaises. Le poids de nos viandes peut varier de + ou - 10 gr.

LES COUPS DE DU CHEF

Filet de saint pierre rôti et son beurre d'agrumes	25.00€
Filet de bar poêlé et sa sauce baie de genièvre (Supplément garniture 2,50€)	25.00€

LE PLAT VEGETARIEN

Risotto de céleri au parmesan di reggiano AOP	15.00€
---	--------

LE FROMAGES AFFINES

Plateau de fromages AOP	9.00€
-------------------------	-------

LE COIN DES GOURMANDS

Le Dessert du Chef	6.00€
Crumble Poire Chocolat	6.00€
Carpaccio d'Ananas, mousse exotique et sablé breton	6.00€
Café Gourmand du Pâtissier	8.00€
Glace Artisanale « Ma Très Bonne Glace » :	
1 boule	1.90€
2 boules	3.80€
3 boules	5.70€

LE COIN DES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)	8.90€
---	-------

Plat : steak haché ou jambon blanc ou poisson en ½ portion (plat accompagné de frites ou légumes)

Dessert : coupe de glace 2 boules, salade de fruits frais ou ½ part du dessert adulte

Boisson (sur la base d'un verre de 20 cl) : jus de fruits, coca, sirop à l'eau, limonade, diabolo.