



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 de figues, réduction de vin de Layon	11.00€

LE COIN DU BOUCHER

Bavette d'ailoyau de bœuf grillée (180gr)	16.00€
Entrecôte de Bœuf race Normande grillée (350 gr)	25.00€
Côte de Bœuf Normande (1,2 kg)	70.00€



Filet de bœuf (220 gr)	25.00€
Côte de bœuf Limousine grillée 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

Risotto de céleri au Parmesan AOP	15.00€
Filet de lieu jaune poêlé et sa sauce beurre fumé au bois de hêtre (Supplément garniture 2,50€)	28.00€

LE FROMAGES AFFINES

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

LE COIN DES GOURMANDS

Le Dessert du Chef	6.00€
Baba au rhum, mousse mascarpone banane	6.00€
Fruits de saison rôti et son crumble au chocolat	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, diablo.