

CARTE

Automne / Hivers

ENTREES

- le pt creux en attendant : pt pot de rillettes

De canard maison, pain, cornichons 5 €

- Terrine de sanglier aux châtaignes maisons 9 €

Confiture d'oignons grenadine maison/ cornichons

- La planchette cochonnaille 12 €

- Les 3 huîtres n3 et 5 crevettes mayonnaise

Pain, beurre sauce échalote, citron 9 €

- Le bouquet de crevettes mayonnaise 8 €

Entrées végétariennes

- Tartine chaude au tian de légumes,
Chèvre St Maure et fêta

Sur pain cuit au feu de bois et salade 10 €

- Tartine de la mer :

Saumon fumé, St jacques (2)

Tomate, Mozzarella sur lit de salade 12 €

- Foie gras maison : compotée exotique mangue

passion et pain grillé cuit au feu de bois 12 €

Creuse de noix de St Jacques et pétoncles à la

fondue de poireaux (chaud) 12 €

- L'Assiette Marine : tartine de Saumon et

fromage Philadelphia, sur pain grillé au feu de

bois, Huîtres et crevettes mayonnaise 12 €

- Le trio de la ferme ; Rillettes de canard et terrine
de sanglier maison, jambon de Serrano Confiture

d'oignon grenadine, cornichons 12 €

POISSONS

- Fish (cabillaud) and chips sauce tartare,

Frites /salade 15 €

- Poisson du marché 11 € / 15 €

Purée de patate douce et poêlée de légumes

- Poêlée de Noix de St Jacques aux clémentines 18 €

- CREUSE de St Jacques et pétoncles à la fondue de

poireaux (chaud) 16 €

Le Coin des Pâtes/ Tartines

Plats/végétariens

- Tagliatelles carbonara (lardons, emmental, crème,
jaune d'œuf 10 €

- Tagliatelles au créme de pétoncles 13 €

- Farandole de légumes du moment avec salade 9 €

- **Tartine chaude au tian de légumes, Chèvre St Maure
et fêta frites/salade OU pomme de terre et légumes 13 €**

- **Tartine de la Mer (pain cuit au feu de bois) saumon
fumé, st Jacques (2), mozzarella et Tomate**

Frites/ salade **OU** pomme de terre et légumes 15 €

VIANDES

Poulet de Janzé cocotte façon Grand'mère 11€

Pommes de terre cocotte, lardons champignons

Magret de canard sauce aigre douce aux raisin frais 17€

Filet de bœuf Sauce sous-bois : Champignons,
châtaignes) 19.50 €

Entrecôte Bretonne 250 /300g beurre d'ail Et

persil *Panier de Frites, salade* 18 €

Hamburger / frites (Steak haché frais maison, pain

artisanal de Notre voisin boulanger) 11€

Hamburger au poulet de Janzé pané maison ,

sauce tartare maison , pain Artisanal 11 €

FROMAGES

Duo de fromages / salade/ pain/beurre 4 €

Assiette de fromages 4 choix / salade/pain 8 €

DESSERTS

Ile flottante maison 6 €

La surprise du chef 7 €

La dame blanche glace vanille, meringue,

chocolat chaud crème fouettée 6 €

Profiteroles glace mandarine, chocolat chaud 7 €

crème fouettée, amandes grillées au caramel maison

Gratin de framboise maison 15 mn 7 €

Délice façon tiramisu au café / maison 7 €

LE CAFE GOURMAND 7 €

Glaces 1 boule 3.10 /2 boules 5 € /3 boules 7 €

Crème fouettée, amandes grillées au caramel maison

Vanille/chocolat/caramel/citron vert /mandarine

Mangue/Fruit de la passion /smarties/

MENU DU JOUR 13 €

ENTREE ET PLAT 11€ / PLAT ET DESSERT 11€

* **sauf veille et week end et jour fériés Voir ardoise**

Menu enfant 9,70€

Jus d'orange / pomme/ diabolo ou sirop à l'eau

Steak haché frais, frites OU Poulet cocotte aux pâtes,

1 boule de Glace smarties Ou 1 boule vanille

Ou 1 boule chocolat

Avec crème fouettée, gaufrette

Ou Compote de pomme ou yaourt

