

Entrées / Starter

- Wrap de Blé Noir, Emincé de Filets de Dinde 7.00 €**
Sauce Hollandaise au Piment d'Espelette
Buckwheat Wrap with Slice of Turkey and Netherland Sauce with Espelette Pepper
- ❖ **Œuf Parfait et sa Fine Gelée de Tomates 7.00 €**
“Oeuf Parfait” (Soft Boiled Egg) with Tomato Jelly
- ❖ **Filets de Maquereau en Escabèche..... 11.00 €**
Escabeche Mackerel Fillet
- ❖ **Saumon Mariné Confit à l'Huile d'Olives..... 12.00 €**
Marinated Salmon Candied with Olive Oil
- Marbré d'Aile de Raie et ses Echalions Confits au Balsamique 13.50 €**
Marbled of Skate Wing and Shallots Confit with Balsamic
- Millefeuille de Foie Gras et Céleris..... 14.00 €**
Foie Gras and Celery Millefeuille Style

Plats / Main Course

- Côte de Cochon Breton Cuit dans un Beurre Mousseux 11.00 €**
Breton Pork Chop cook in Sparkling Butter
- ❖ **Croustillant de Merlan Meunière et ses Condiments Façon Grenobloise..... 11.50 €**
Crisp of Meunière Style Whiting with Grenoble Condiments
- ❖ **Cabillaud en Croûte de Pain et Amandes..... 14.00 €**
Cod Breaded with Almond
- ❖ **Choucroute de la Mer et sa Sauce au Vin Blanc..... 14.00 €**
Sea Choucroute with White Wine Sauce
- Faux Filet (200g) Grillé et sa Sauce au Poivre..... 14.00 €**
Grilled Sirloin with Pepper Sauce
- Côtelettes d'Agneau Grillées et son Jus au Romarin..... 15.00 €**
Grilled Lamb Cutlets with Rosemary Juice
- ❖ **Filet de Bar et son Beurre Blanc Safrané 17.00 €**
Bass Fillet with Saffron Butter Sauce
- Râble de Lapin Farcé aux Pleurotes 17.00 €**
Saddle of Rabbit Stuffed with Oysters Mushrooms
- Parmentier de Queue de Bœuf aux Eclats de Pistache 17.00 €**
Beef Tail Parmentier with Pistachio

Nos viandes de bœuf sont d'origine Française.

Nos plats sont servis avec des légumes mais ils peuvent être servis avec des frites à la demande

Prix Nets 2019 dont TVA à 10%



Plats Faits Maison/ Home Made Dishes ❖ Plats Végétariens/ Vegetarians

Fromages / Cheeses

Assiette de Fromages Régionaux et sa Salade	2 Morceaux..... 5.00 €
<i>Regional Cheese with Salad</i>	3 Morceaux..... 8.00 €

Desserts / Desserts

Dessert du Jour.....	6.00 €
<i>Dessert of the Day</i>	

Cheese-cake Breton au Citron Vert et son Caramel au Chouchen	6.00 €
<i>Breton Style Cheesecake with Lime and Chouchen Caramel</i>	

Pain Perdu aux Pommes, sa Sauce au Calvados et sa Glace	6.00 €
<i>French Toast with Apple, Calvados Sauce and Ice Cream</i>	

Nage de Fruits Frais.....	7.00 €
<i>Fresh Fruit Salad</i>	

Millefeuille aux Fruits du Moment (selon saison)	8.00 €
<i>Season Fruit Cream Puff</i>	

Fondant au Chocolat et son Sponge Cake au Thé Matcha.....	9.00 €
<i>Chocolate Cake and Sponge Cake with Matcha Tea</i>	

Palette de Sorbets (Mangue, Framboise et Citron Vert (Terres Bleues-56))	10.00 €
<i>Sorbet Palette (Mango, Raspberry and Lime)</i>	

Le Chocolat dans Tous ses Etats.....	10.00 €
(Palet Crémeux au Chocolat au Lait, Mousse Ivoire et Cromesquis de Chocolat Noir)	
<i>Chocolate Dessert (Milk Chocolate Cream, White Chocolate Mousse and Black Chocolate Cromesquis)</i>	

Coupe Chocolat Liégeois ou Fraise Melba.....	10.00 €
<i>Liégeois Chocolate Ice Cream or Melba Strawberry</i>	

NOTE À NOTRE CLIENTÈLE :

Pour tous régimes spéciaux ou allergies connues.

Merci de nous en informer avant la prise de commande. Merci d'avance.



Les plats Faits Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

**Dans le but de satisfaire toutes vos envies
Nous vous laissons libre de composer votre repas
Alors cher(e)s client(e)s, à vos créations !**

Prix Nets 2019 dont TVA à 10%



Plats Faits Maison/ Home Made Dishes ✪ Plats Végétariens/ Vegetarians