

Cette semaine, au déjeuner

Du lundi au samedi

Entrée - plat ou plat - dessert	16.5 €
Entrée - plat - dessert	21.5 €

Entrées

--- 6.20 € ---

Terrine de foie de volaille, chutney de fruits secs au porto

Tartare de saumon (câpres, citrons et tomates confits), tuile de parmesan

Velouté de poireaux et pommes de terre, lard crispy et croûtons

Entrée du jour



Plats

--- 12.20 € ---

Faux-filet à la plancha, gratin de pommes de terre, sauce au poivre

Sauté de bœuf et carottes fondantes

Dos de lieu noir crème au curry, tombé de fenouil

Plat du jour



Fromages ou Desserts

--- 5.2 € ---

Fromages de saison affinés par Jean-Yves Bordier

Crème brûlée à la vanille (au lait fermier bio « Les ferrières »)

Tarte citron et caramel d'agrumes

Tiramisu au café

Café gourmand

Apéritifs et digestifs

Apéritifs de marque (6 cl)	2.8 €
Suze, Martini blanc et rouge, Porto, Ricard (2 cl)	2.8 €
Kir au vin blanc (12 cl)	2.8 €
Whisky J&B (4 cl)	4.5 €
Single Malt Oban (4 cl)	7.0 €
Coupe de champagne brut (12 cl)	8.0 €
Cognac, Get 31 (4 cl)	5.5 €
Kir Breton (12 cl)	2.1 €

Boissons fraîches

Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola light, Perrier, Schweppes)	2.9 €
Jus d'orange (25 cl)	2.6 €
Jus de fruits (25 cl)	2.9 €
(tomates, abricot, ananas, pommes)	
Bière Kronenbourg « 1664 » (25 cl)	3.0 €
Plancoët, Badoit (1 L)	3.5 €
Evian, Badoit (0.5 L)	2.9 €

Carte des vins

Voir suggestions en salle

Vins au verre

Cette semaine :

AOC Côtes du Rhône 3.20 €

« Cuvée des galets »

Cidre Brut « Loïc Raison » (75 cl) 9.50 €

Boissons chaudes

Café express, décaféiné 1.7 €

Thé 2.3 €

Infusion, chocolat chaud 2.6 €