



CARTE BRASSERIE





Nos Entrées

saumon fumé et son taost	7.50€
smoked salmon with taost	
Carpaccio de boeuf	8.90€
beef carpaccio	
planche à partager	12.00€
sharing board	

Nos Salades

Salade de chèvre chaud :	12.50€
salade, toast de chèvre, lardons, oignons, tomate salad, goat toast, bacon, onion, tomato	
Burrata et sa salade de tomate :	12.50€
burrata and tomato salad	
Salade rustique :	13.50€
salade, gésiers de canard, magrets de canard séché, oignons, tomate salad, duck gizzards, dried duck breast, onion, tomato	
Salade aloa :	14.50€
salade, crevettes, pamplemousse, saumon fumé, avocat, tomate, oignons salad, shrimp, grapefruit, smoked salmon, avocado, tomato, onion	
Salade camembert chaud entier :	14.50€
salade, frites, camembert entier chaud salad, homemade fries, hot camembert	

Tout supplément 1.00€

La suppression d'un ingrédient ne donne pas droit à une réduction de prix
viande d'origine VBF selon stock disponible

la liste des allergènes est disponible sur demande

prix TTC en euros service compris-sauf erreur typographique-sous réserve de modifications



Nos Plats principaux

- NOS PÂTES :**

	12.90€
À la carbonara / carbonara /	14.50€
Lasagne à la bolognaise / lasagna bolognese /	14.50€
Au saumon /salmon /	11.90€
Penne à la provençale / provençal penne /	

- NOS VIANDES :** Viande d'origine française. The meat is of French origin.

Brochette de boeuf ou de poulet (environ 180g)	14.90€
beef or chicken skewer	
Tartare de boeuf au couteau (environ 180g)	16.90€
knife-cut beef tartare	
Pièce du boucher (environ 200g) selon arrivage	18.90€
butcher's piece	
Entrecôte (environ 300g)	24.90€
entrecote	

sauce maison: roquefort ou poivre

Accompagnement maison : frites ou légumes de saison et salade
Homemade sides : french fries or cooked season's vegetables, salad

Tout supplément 1.00€

La suppression d'un ingrédient ne donne pas droit à une réduction de prix
viande d'origine VBF selon stock disponible

la liste des allergènes est disponible sur demande

prix TTC en euros service compris-sauf erreur typographique-sous réserve de modifications



• **MOULES ET SES FRITES MAISON :**

Moules marinières / mussels in white wine, onions /	12.00€
Moules à la crème / mussels and cream /	13.00€
Moules au curry / curried mussels /	14.00€
Moules au Roquefort / roquefort mussels /	14.00€

☺ **Nos Burgers 14,90€**

Steak haché 150g viande d'origine française

- Le gruyère** : steak haché, gruyère, compotée d'oignons et poivrons, cornichon, sauce fromagère.
minced steak, gruyère cheese, onion and pepper compote, pickle, fromager sauce
- Le vendéen** : sauce ciboulette, poisson, oignons, tomates confites.
ciboulette sauce, salmon, onions, candied tomatoes
- Le pyrénéen** : salade, tomate, steak haché, tomme des pyrénées, compotée d'oignons et poivrons, cornichon, confiture de cerise noire.
salad, tomato, minced steak, tomme des pyrénées cheese, onion and pepper, compote, pickle, black cherry jam
- Le poulet** : salade, blanc de poulet, emmental, compotée d'oignons et poivrons, cornichon, sauce au bleu
salad, chicken breast, emmental cheese, onion and pepper compote, pickle, blue cheese sauce

Accompagnement : frites maison
et salade

Tout supplément 1.00€

La suppression d'un ingrédient ne donne pas droit à une réduction de prix
viande d'origine VBF selon stock disponible

la liste des allergènes est disponible sur demande
prix TTC en euros service compris-sauf erreur typographique-sous réserve de modifications



Nos Pizzas

Pâte à pizza artisanale

<u>Napolitaine</u> :	11.00€
sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, origan basilic tomato sauce, mozzarella, olive oil, origan, basilic	
<u>Reine</u> :	11.50€
sauce tomate, mozzarella , jambon blanc, champignons, tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom	
<u>Boursine</u> :	15.00€
crème fraîche, mozzarella ,Boursin, viande hachée*, oignons, sour cream, mozzarella, Boursin, minced meat, onion	
<u>Chorizo</u> :	13.00€
sauce tomate ,mozzarella ,chorizo, cantal poivrons, oignons, tomato sauce, mozzarella,chorizo, cantal cheese, pepper, onion,	
<u>Romaine</u> :	15.00€
sauce tomate, mozzarella, anchois, olive noire, câpre, huile d'olive tomato sauce, mozzarella, anchovy, black olive, caper, olive oil	
<u>4 Fromages</u> :	14.00€
crème fraîche, fromage du moment sour cream, cheese of the moment	
<u>Tartiflette</u> :	14.50€
crème fraîche, mozzarella, pomme de terre, lardons, reblochon, oignons sour cream,mozzarella,potato, bacon, reblochon cheese, onion	
<u>Saumon</u> :	15.00€
crème fraîche, mozzarella , saumon fumé sour cream, mozzarella,smoked salmon	
<u>Aloa</u> :	13.50€
crème fraiche, mozzarella, thon, ananas sour cream, mozzarella, tuna, pineapple	

Tout supplément 1.00€

La suppression d'un ingrédient ne donne pas droit à une réduction de prix
viande d'origine VBF selon stock disponible

la liste des allergènes est disponible sur demande

prix TTC en euros service compris-sauf erreur typographique-sous réserve de modifications



Menu pirouette 9.00€

Pâtes à la carbonara
OU
Steak haché* frites
1 boule de glace
1 sirop

Nos desserts

Crêpe et gaufre : voir carte

Glace ou coupe de glace : voir carte

Tarte au citron ou aux fruits	5.90€
Brioche façon pain perdu et sa boule de glace	6.50€
Crème brûlée	5.90€
Fondant au chocolat et sa boule de glace	6.50€
café gourmand	6.90€

Tout supplément 1.00€

La suppression d'un ingrédient ne donne pas droit à une réduction de prix
viande d'origine VBF selon stock disponible

la liste des allergènes est disponible sur demande
prix TTC en euros service compris-sauf erreur typographique-sous réserve de modifications

Bon appétit à tous !



Bon appétit !

Enjoy your meal !

