

**NOTRE ARDOISE EST PROPOSEE  
UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK-END**

## **NOTRE ARDOISE**

### **NOUVEAU À PARTAGER POUR L'APÉRO :**

**LE SAUCISSON DE 150G À PARTAGER AUX CHOIX :**  
Chèvre ou aux Noix ou Nature au sel de Guérande  
8,50€

## **ENTRÉES :**

**ASSIETTE DE COCHONNAILLES ET FROMAGES AFFINÉS :**  
Saucisson du Marin affiné à l'ancienne en cheminée salé au gros Sel de Mer,  
Chiffonnade viande séchée des Alpes, chorizo doux Ibérique, Jambon Serrano  
Comté affiné 18 mois, Tomme de Savoie au lait cru

14,50€

\*\*\*\*\*

Terrine de la Cheffe « maison » aux foies de volailles

7,00€

\*\*\*\*\*

Rillettes de Maquereaux de nos Côtes « maison », salade verte

6,50€

\*\*\*\*\*

Avocat aux crevettes, sauce cocktail « maison »

7,00€

\*\*\*\*\*

Cassolette d'Œuf cocotte à la crème de chèvre et lardons fumés

8,50€

\*\*\*\*\*

Poêlons d'Escargots de Bourgogne au beurre ailé « maison »  
champignons roses et poitrine fumé

Les 6 : 6,50€ les 12 : 12,50€

## NOS PLATS :

Fish'n Chips, sauce tartare « maison », Frites fraîches et salade verte  
14,90€

\*\*\*\*\*

Bar sauvage servi entier 300/400 grammes  
Sauce au beurre Nantais, Purée de pommes de Terre « maison »  
19,90€

\*\*\*\*\*

Aîle de Raie de nos Côtes  
A La Grenobloise (beurre, croûtons, citron, câpres) ou à La crème fermière  
15,80€

\*\*\*\*\*

Notre Burger : LE BLUE DUCK  
Faisselle fermière, marmelade d'oignons, poire fraîche, magret de canard,  
steak haché, poitrine de cochon, sauce au bleu d'Auvergne,  
Mayonnaise revisitée  
16,80€

\*\*\*\*\*

Tartare de Bœuf « Race Normande », préparé par nos soins,  
Salade verte et frites fraîches  
15,90€

\*\*\*\*\*

Faux-filet « race Normande », 350 grammes  
Sauce aux poivres verts ou sauce Camembert de Normandie  
17,50€

\*\*\*\*\*

Côte de cochon d'Antan « Française » 350/400 grammes,  
Accompagnée de son vrai jus au thym, Pommes de Terre Grenailles sautées  
15,80€

## **NOS DESSERTS :**

Plateau de fromages Normand de la Maison Borniambuc

7,50€

\*\*\*\*\*

Notre véritable Mont-Blanc : crème de marron de la maison Faugier

6,50€

\*\*\*\*\*

Coupe de Fraises fraîches au sirop miel et menthe

7,50€

\*\*\*\*\*

Tiramisu au café « maison »

7,00€

\*\*\*\*\*

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé,

Boule de glace à la vanille, chantilly « maison »

8,50€

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat et son caramel au beurre salé

6,00€

\*\*\*\*\*

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

6,50€

\*\*\*\*\*

### **NOS GLACES ET SORBETS ARTISANALES :**

Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru Valrhona, Fraîse, Café,  
Caramel au beurre salé, Crème fraîche d'Isigny sur Mer, Pistache de Sicile,  
Rhum Don Papa, Banane marbrée, Citron basilic, Citron jaune,  
Pomme verte, Pomme cidrée, Framboise, Cassis noir

2,50€ La boule

# LE CHEF CAVISTE VOUS PROPOSE

## LES VINS ROUGE

### **PINOT NOIR**

SANCERRE MAISON FOURNIER *Mmm* **26,00€**

### **SAINT EMILION « GRAND CRU »**

CHÂTEAU HAUT PEPROUTAS 2018 **39,50€**

VERRE **10,50€**

PICHET 25CL **13,20€**

PICHET 50CL **26,50€**

### **CHINON**

VIN BIOLOGIQUE « LES AMPOULES » 2020 **26,00€**

VERRE **6,50€**

PICHET 25CL **8,20€**

PICHET 50CL **16,60€**

### **BOURGEUIL**

VIN BIOLOGIQUE « POIDS PLUMES » 2019 **26,00€**

VERRE **6,50€**

PICHET 25CL **8,20€**

PICHET 50CL **16,60€**

### **SAINT-JOSEPH**

DE CHEZ OGIER 2018 **43,10€**

VERRE **11,50€**

PICHET 25CL **14,40€**

PICHET 50CL **28,80€**

### **PROVENCE ROSE**

LES JOLIES FILLES 2020 « CUVÉE PRESTIGES » **26,60€**

VERRE **7,00€**

PICHET 25CL **8,90€**

PICHET 50CL **17,50€**

## LES VINS BLANC

**VIRE CLESSEE « VIEILLES VIGNES »**  
AUVIGUE 2017

**40,80€**

### **COTES DE GASCOGNE**

UBY N°3 2019

**24,00€**

VERRE

**4,60€**

PICHET 25CL

**8,00€**

PICHET 50CL

**16,00€**

### **CHARDONNAY**

MOULIN DE GASSAC 2019

**24,80€**

VERRE

**6,70€**

PICHET 25CL

**8,30€**

PICHET 50CL

**16,60€**

### **CHEVERNY**

DOMAINE CADOUX 2018

**23,60€**

VERRE

**6,70€**

PICHET 25CL

**7,90€**

PICHET 50CL

**15,90€**

### **MACON VILLAGE**

LES TROIS RIEUSES 2019

**28,00€**

VERRE

**7,50€**

PICHET 25CL

**9,40€**

PICHET 50CL

**18,70€**

### **SAINT-VERAN**

DOMAINE DES CHARMONES 2020

**33,40€**

VERRE

**8,80€**

PICHET 25CL

**11,20€**

PICHET 50CL

**22,30€**