

**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, 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 Local au lait cru*

**14,80€**

\*\*\*\*\*

*1/2 Camembert rôti au miel et poivres des Gorilles*

**8,00€**

\*\*\*\*\*

*Salade Landaise*

*« Gésiers de canard confits, pommes de Terre, lardons fumé déglacé au  
vinaigre de framboise, tomates cerises »*

**10,50€**

\*\*\*\*\*

*Duo de tomates d'Antan et sa boule de Mozzarella Di Buffala « AOP »*

**12,00€**

\*\*\*\*\*

*Poêlons d'Escargots de Bourgogne au beurre aillé « maison »*

*Champignons bruns et poitrine fumé*

**Les 6 : 6,50€ les 12 : 12,50€**

## NOS PLATS :

Fish'n Chips, sauce tartare « maison », Frites fraîches et salade verte  
15,00€

\*\*\*\*\*

Carrelet servi entier 300/400 grammes  
A la Meunière, Purée de pommes de Terre « maison »  
18,00€

\*\*\*\*\*

Aîle de Raie de nos Côtes  
A la Grenobloise (beurre, croûtons, citron, câpres) ou à la crème fermière  
15,90€

\*\*\*\*\*

**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  
16,90€

\*\*\*\*\*

Tartare de Bœuf « Race Normande », préparé par nos soins,  
Salade verte et frites fraîches  
16,00€

\*\*\*\*\*

Bavette d'Aloyau « VBF » sauce à l'échalote confite  
Accompagnée de ses pommes de Terre Grenailles  
16,50€

## **NOS DESSERTS :**

Plateau de fromages Normand de la Maison Borniambuc

8,00€

\*\*\*\*\*

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

6,50€

\*\*\*\*\*

Cheesecake révisité « maison »

6,50€

\*\*\*\*\*

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé,  
Boule de glace à la vanille, chantilly « maison »

8,50€

\*\*\*\*\*

Fondant 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

## NOTRE CAVE

LE RESTAURANT VOUS PROPOSE LE PRINCIPE DE LA « FICELLE »  
C'EST-À-DIRE QUE VOUS PAYEZ UNIQUEMENT  
CE QUE VOUS AVEZ CONSOMMÉ

### LES VINS ROUGE

#### **CHINON**

VIN BIOLOGIQUE « LES AMPOULES » 2020

**26,00€**

VERRE

**6,50€**

#### **BOURGEUIL**

VIN BIOLOGIQUE « POIDS PLUMES » 2019

**26,00€**

VERRE

**6,50€**

#### **PINOT NOIR**

SANCERRE MAISON FOURNIER *Mmm* 2020

**28,00€**

VERRE

**6,50€**

#### **SAINT EMILION « GRAND CRU »**

CHÂTEAU HAUT LARGUET 2019

**40,00€**

VERRE

**9,50€**

#### **SAINT-JOSEPH**

DE CHEZ OGIER 2019

**43,00€**

VERRE

**10,50€**

## LES VINS BLANC

### **COTES DE GASCOGNE**

UBY N°3 2019

**20,00€**

VERRE

**4,50€**

### **CHARDONNAY**

MOULIN DE GASSAC 2019

**22,00€**

VERRE

**6,00€**

### **CHEVERNY**

DOMAINE CADOUX 2018

**24,00€**

VERRE

**6,50€**

### **MACON VILLAGE**

LES TROIS RIEUSES 2019

**35,00€**

VERRE

**8,00€**

### **SAINT-VERAN**

DOMAINE DES CHARMONES 2020

**39,00€**

VERRE

**8,50€**

### **VIRE CLESSEE « VIEILLES VIGNES »**

AUVIGUE 2017

**41,00€**

## VIN ROSE

### **PROVENCE ROSE**

LES JOLIES FILLES 2020 « CUVÉE PRESTIGES »

**32,00€**

VERRE

**7,00€**