

**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€

Tête de veau « Française » cuisinée par les soins de la Cheffe,
Sauce Gribiche « maison », pommes de Terre
14,90€

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

7,00€

SAINT EMILION « GRAND CRU »

CHÂTEAU HAUT LARGUET 2019

38,00€

VERRE

9,50€

SAINT-JOSEPH

DE CHEZ OGIER 2019

42,00€

VERRE

10,50€

LES VINS BLANC

COTES DE GASCOGNE

UBY N°3 2019

20,00€

VERRE

5,00€

CHARDONNAY

MOULIN DE GASSAC 2019

22,00€

VERRE

5,50€

CHEVERNY

DOMAINE CADOUX 2018

24,00€

VERRE

6,00€

MACON VILLAGE

LES TROIS RIEUSES 2019

35,00€

VERRE

8,50€

SAINT-VERAN

DOMAINE DES CHARMONES 2020

39,00€

VERRE

9,50€

VIRE CLESSEE « VIEILLES VIGNES »

AUVIGUE 2017

41,00€

VIN ROSE

PROVENCE ROSE

AU VERRE

4,50€

LES JOLIES FILLES 2020 « CUVÉE PRESTIGES »

32,00€

VERRE

8,00€