

4p Les Palis

Brasserie

L'ardoise du jour

Suggestions du Chef

Lundi midi au vendredi midi hors jours fériés

21,00 € Entrée + Plat + Dessert

16,00 € Entrée + Plat / Plat + Dessert

Les planches et grignotages

Planche de charcuteries	12,50€
Pâté, andouille artisanale, rosette, saucisson à l'ail, coppa, jambon speck, pain grillé	
Planche mixte	15,50€
Pâté, andouille artisanale, rosette, coppa, jambon speck, Carré Briantais, Brie, Tête de moine, rillettes de poisson	
Rillettes de poisson	6,00€
Pain grillé	

Les entrées

Œufs bio mimosa	8,50€
Marbrés à l'huile d'avocat sur sa mâche	
Pressé de Jarretton de porc au foie gras	15,50€
Bowl végétarien	9,50€
Aux cromesquis de radis noir	
Wrap de lieu noir pané et confit de chorizo	12,50€
Crème de fromage blanc au sel fou et ciboulette	
Camembert au lait cru rôti au four	13,50€
Sirop d'érable, romarin et mouillettes de pain de mie	

Les plats

Burger « le Fulkerien »	17,50€
Andouille de Guéméné, oignons rouges confits, tomate, bacon, crème de moutarde	
Lasagnes végétariennes gratinées au Comté	13,50€
Légumes de saison	
Carré de porc fermier	16,00€
Façon charcutière	
Filet de bœuf (200g)	26,00€
Grillé au beurre d'échalotes	
Encornets	13,50€
Curry breton et ses chips de lard	
Tajine de poulet de Janzé	15,50€
Citrons confits, épices et mendiants aux fruits secs	
Pavé de saumon	15,50€
Crumble à la coriandre, douceur aux crevettes	



Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Les garnitures

Frites maison
Risotto crémeux
Purée de carotte au lait de coco

Les desserts

8,00€

Fondant au chocolat
Crème anglaise
Cannelés pistache
Chouchous
Pain doré au caramel beurre salé
Crème glacée au yaourt de Saint-Malo
Macarons au charbon végétal
Ganache ananas
Coupe glacée tutti frutti
Fruits de saison, sorbet banane du Costa Rica, chantilly et coulis de fruits

Les menus enfants

13,50 €

(Jusqu'à 12 ans)

Burger frites	+	Coupe glacée 2 boules
OU		OU
Pavé de saumon tagliatelles		Pain doré