

NOTRE CARTE

Uniquement le soir et le week-end

Les 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*

15,00€

Gratinée à l'oignon « maison »

8,00 €

Terrine de la Cheffe aux foies de volailles fermiers

8,00 €

Ouf cocotte au camembert et lardons fumés

8,50 €

Salade Landaise

(Gésiers confits, lardons fumés, pommes de Terre Mitraille, tomates cerise)

10,50€

Les Plats :

Fish'n Chips, sauce tartare « maison », Frites fraîches et salade verte
15,50€

Duo de la Mer (selon arrivage) au pesto « maison »
Sur lit de Tagliatelles Fraîches
19,50€

Tartare de Bœuf « Race Normande », 180 grammes
Préparé par la Cheffe, frites et salade verte
16,50€

Notre Burger : LE BLEUE DUCK
Faiselle fermière, marmelade d'oignons, poire fraîche, magret de canard,
Steak haché, poitrine de cochon, sauce au bleu d'Auvergne, mayonnaise revisitée
17,00€

Souris d'agneau confite au miel et Romarin, pommes de Terre Grenailles sautées
22,00€

Entrecôte « Race Normande », 300|350 grammes
Sauce bearnaise et frites « maison »
25,00€

Côté Gourmandises :

Assiette de fromages Normand de la Maison Borniambuc

8,00€

Fondant au chocolat et son caramel au beurre salé

6,00€

Fromage blanc fermier à la pomme caramélisée

6,00€

Notre Mont-Blanc : crème de marron de la maison Fauquier

6,50€

Le Kawa Gourmand de l'école Buissonnière

7,50€

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé,

Boule de glace à la vanille, chantilly « maison »

8,50€

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

6,50€

Nos glaces et Sorbets Artisanales :

Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru Valrhona, Fraise, Café,

Caramel au beurre salé, Crème fraîche d'Isigny sur Mer,

Pistache de Sicile, Rhum Don Papa, Banane marbrée,

Framboise, Cassis noir, Citron basilic, Pomme verte, Pomme cidrée,

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 :

Beaujolais

Non filtré 2022

24,00€

Verre

6,00€

Bourgueil

Vin Biologique « Poids Plumes »

26,00€

Verre

6,50€

Pinot Noir

Maison fourmier « Mmmm »

28,00€

Verre

7,00€

Graves

Château Vimont

30,00€

Verre

7,50€

Pic Saint-Loup (Languedoc)

Vin biologique domaine des rocs

35,00€

Verre

8,50€

Saint emilion « grand cru »

Château haut Larget

38,00€

Verre

9,50

Saint-Joseph

De chez Ogier

42,00€

Verre

10,50€

Les Vins Blanc :

Côte de Gascogne

Uby N°3

20,00€

Verre

5,00€

Chardonnay

Moulin de Gassac

22,00€

Verre

5,50€

Entre deux-mers Grand vin de bordeaux

Cuvée clémence élevé en fûts de chêne

24,00€

Verre

6,00€

Chevigny

Domaine Cadoux

26,00€

Verre

6,50€

Menetou - Salon

Eric Louis

32,00€

Verre

8,00€

Saint - Véran

Domaine Des Charmones

39,00€

Verre

9,50€

Viré - Clessé « 2018 »

La Vandamé

45,00€

Les Vins Rosé :

Sun Up « rosé méditerranée »

20,00€

Au verre

5,00€

Les Jolies Filles « Cuvée Prestiges »

32,00€

Verre

8,00€

