

Nos Formules

15.50€ plat+dessert / entrée+dessert

20€ Entrée + plat +dessert



Mimosa d'asperges

ou Traditionnelles rillettes Sarthoises et ses croûtons

mes élections
du Gers

ou Quiche saumon à la Florentine



Escalope de porc, sauce au cidre

ou Brochette de volaille au thym citronné

ou Dos de Lieu noir, fumet de poissons crémeux



Assiette de fromage local

mes élections
du Gers

ou Salade de fruits frais, infusée à la verveine

ou Fromage blanc, confiture de cerise maison

ou Moelleux chocolat et sa crème Anglaise

ou Café Gourmand *supp* +1.50€

Pour les Ouistitis

Jusqu'à 10 ans

10€

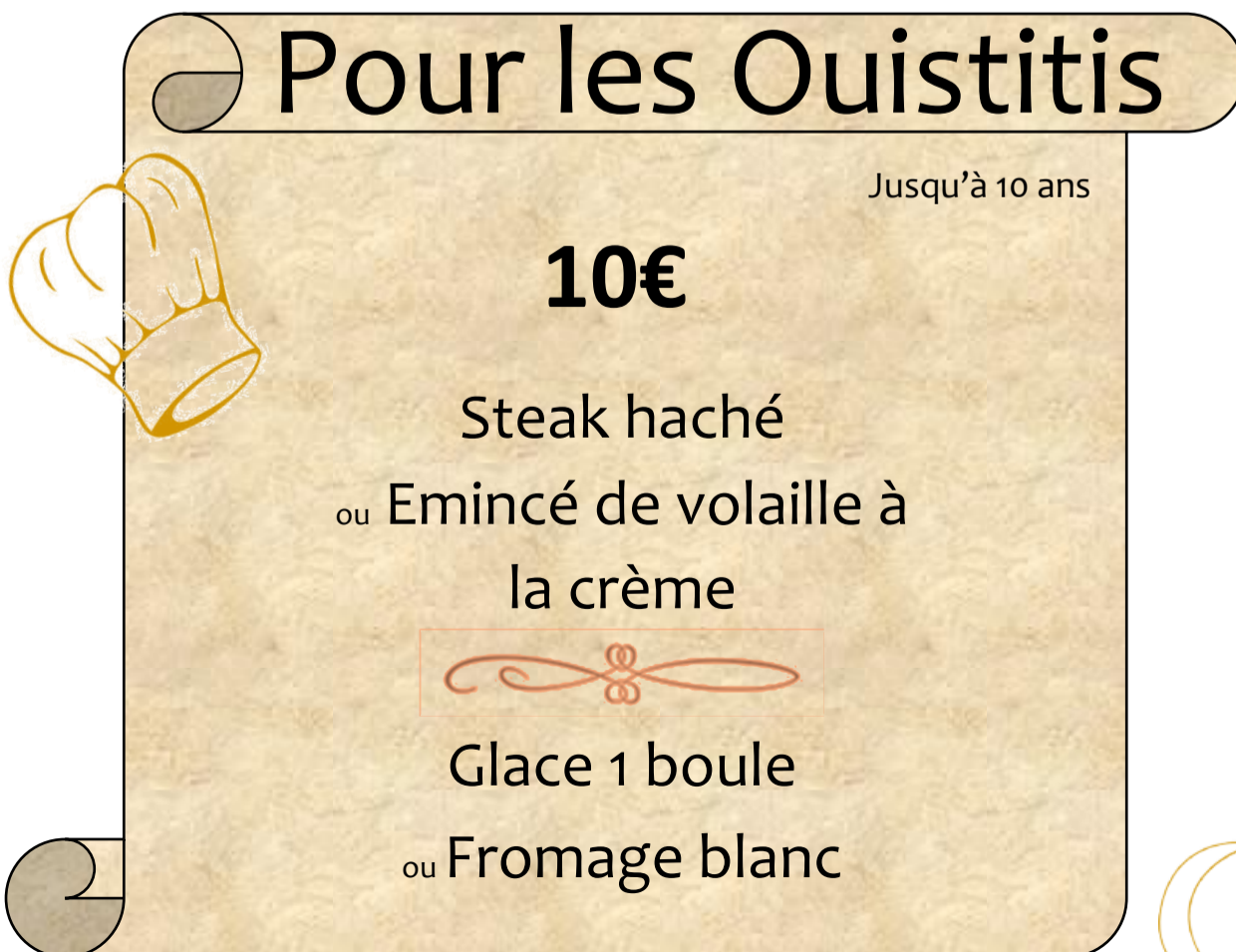
Steak haché

ou Emincé de volaille à
la crème



Glace 1 boule

ou Fromage blanc



Menu Gourmet

35€

27.50€ plat+dessert / entrée+plat

38€ Entrée + plat + fromage + dessert



Œuf cocotte au foie gras de canard et ses mouillettes

ou Choux garni, carotte cumin et escargots persillés mes Élections du Terroir

ou Assiette de 6 Huîtres n°3 de nos côtes Bretonnes

ou Velouté d'asperges et rosace de saumon gravlax



Pavé de faux filet de bœuf Français,

sauce au Bleu d'Auvergne ou beurre maître d'hôtel

ou Aile de raie, sauce curry coco et congee de riz noir

ou Filet de veau cuit en basse température,

sauce au poivre fermenté

ou Marmite Sarthoise, embeurrée de choux et carottes mes Élections du Terroir



Pain perdu caramel au beurre salé et sa glace vanille Spécialité du Chef

ou Chausson aux pommes Calaisien et sa glace Cannelle mes Élections du Terroir

ou Omelette Norvégienne à la vanille

ou Tulipe, glace pistache et ses fraises fraîches





Les Burgers

Le Classique : 14€

Pain brioché au sésame, bœuf, pickles d'oignons rouges, fromage de Hollande, tomate, salade, cornichon

Le Végétarien : 16.50€

Pain à la Betterave, Tortilla de légumes, Rösti de pomme de terre, fromage blanc aux herbes, gouda, salade et tomate

Le Chicken : 17€

Pain Brioché, volaille, confit d'oignons frits, chèvre, miel, salade et tomate

Le Norvégien : 18€

Pain Brioché, escalope de saumon, gaufre de pomme de terre, fromage au pesto, fromage blanc aux herbes, salade, tomate

Les Palettes

La Fromagère : 17€



Toasts de chèvre chaud, petit Trôo fondant, aumônière crème de Roquefort, fromage blanc aux herbes, frites et salade

L'Océane : 19.50€

2 gambas grillées, 2 Saint-Jacques, saumon fumé, fromage blanc aux herbes, frites et salade

La Bouchère : 20.50€

Pavé de bœuf grillé, mignon de veau, émincé de volaille, frites, salade et légumes, sauce au poivre





Les Omelettes

La Nature : Frites Salade : 9€

La Fromagère : 12.90€ 

Petit Trôo, emmental râpé, oignons, toast de chèvre de Villiersfaux, julienne de pommes, noix, frites, salade

La Sarthoise : 14.50€ 

Rillettes, rillons, escargots du Maine, julienne de pommes, frites, salade

L'Océane : 15.20€

Gambas grillées, Saint Jacques, Saumon fumé, fromage blanc aux herbes, frites, salade

Les Salades

La Fromagère : Petite : 11€

Grande : 16€



Toasts de chèvre chaud, petit Trôo fondant, dés de Roquefort, fromage blanc aux herbes, frites et salade

L'Océane : Petite : 11.50€

Grande : 17€

Gambas grillées, Saint-Jacques, saumon fumé, fromage blanc aux herbes, frites et salade

La Végétarienne : 9.50€





Grande : 14€

Melon, tomates, poivrons, courgettes et aubergines grillées

Supplément Frites : +3€

Les desserts

Il vous reste 5 min ? Profitez d'une gourmandise pour 5 € *

-  **Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise**
-  **Café Gourmand**
-  **Café ou Chocolat Liégeois**
-  **2 boules de glace aux choix**

**Offre valable uniquement avec Burgers, Palettes, Salades Omelettes*



Nos Entrées et Plats

Les Entrées :

Mimosa d'asperges	8.20€
Traditionnelles rillettes et ses croûtons <small>mes élections du Gerroir</small>	8.50€
Quiche de saumon à la Florentine	8.50€
Œuf cocotte au foie gras de canard et ses mouillettes	13.50€
Choux garni, carotte cumin et escargots persillés	13.50€
Assiettes de 6 huitres de nos côtes Bretonnes	15.20€
Velouté d'asperges et rosace de saumon gravlax	15.50€

Les Plats :

Escalope de porc, sauce au cidre	12.50€
Dos de lieu noir, fumet de poissons crémeux	12.80€
Brochette de volaille au thym citronné	13.80€
Pavé de faux filet de bœuf Français	
sauce au Bleu d'Auvergne ou beurre maître d'hôtel	18.00€
Aile de raie, sauce curry coco mongee de riz noir	18.50€
Marmite Sarthoise embeurrée de choux et carottes <small>mes élections du Gerroir</small>	18.50€
Filet de veau cuit en basse température,	
sauce au poivre fermenté	22.50€

Les Fromages :

Fromage Blanc de Trôo nature	5.50€
Assiette de fromage local	5.80€






Végétariens, Demandez nos suggestions
Problèmes d'allergies ? Demandez la liste des allergènes.
Consultez l'origine de nos viandes, sur l'ardoise dans la grande salle

Nos Desserts

Les Fromages






Yaourt Artisanal (Nature ou aux fruits)	2.80€
Fromage Blanc de Trôo à la confiture de cerises maison	5.50€

Les Desserts

 Salade de fruits frais infusée à la verveine	7.20€
 Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise	7.80€
 Chausson aux pommes Calaisien et sa glace cannelle	9.20€
 Pain perdu, caramel au beurre salé et sa glace vanille	9.80€
 Tulipe à la pistache et ses fraises fraiches	10.50€




mes
élections
du
Gerroir
*Spécialité du
Chef*

Nos desserts glacés

 Café ou Chocolat Liégeois	8.00€
 Colonel	8.00€
 Dame Blanche	8.00€
 Irish Coffee	8.20€
 Omelette Norvégienne à la vanille	9.20€

Nos glaces et sorbets artisanaux

Parfums aux choix :

 1 Boule	3.50€
 2 boules	6.50€
 3 Boules	8.50€

Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron vert, Cassis, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Menthe chocolat, Cannelle, Framboise, Spéculoos, Poire, Pistache, Abricot