



Formule Midi Semaine

15.50€ Entrée+plat / plat+dessert

20.00€ Entrée + plat + dessert



Rosace de melon et jambon de pays

ou Traditionnelles rillettes Sarthoises et ses croûtons

mes
élections
du
Gerroir

ou Quiche chèvre Florentine



Jambon braisé au poivre vert

ou Brochette de volaille au thym citronné

ou Dos de lieu noir, fumet crémeux au basilic



Assiette de fromage local

mes
élections
du
Gerroir

ou Salade de fruits frais, infusée à la verveine

ou Fromage blanc, confiture de cerise maison

ou Moelleux choco-framboise et sa crème Anglaise

ou Café Gourmand *supp* +1.80€

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

36.00€

27.50€ Entrée+plat / plat+dessert

39.50€ Entrée + plat + fromage + dessert



Œufs cocotte Sarthois aux rillettes,
escargots et ses mouillettes

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

ou Ceviche de bar au citron combawa

ou Déclinaison autour de la tomate



Pavé de faux filet de bœuf Français,

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

ou Filet de dorade royale à la Provençale et son beurre anisé

ou Mix-grill, sauce barbecue

(bœuf, côte d'agneau, chorizo grillé)

ou Côtelettes d'agneau aux herbes et son jus



*Spécialité du
Chef*

Pain perdu caramel au beurre salé et sa glace vanille

ou Tarte fine à l'abricot et son sorbet fraise verveine

ou Omelette Norvégienne à la vanille

ou Nougat glacé et son coulis de fruits rouges





Les Burgers

Le Classique : 15.50€

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 : 17.00€

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

Le Norvégien : 18.00€

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

Tous nos burgers sont servis avec des frites

Les Palettes

La Fromagère : 18.00€

mes
sélections
du
terroir

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

L'Océane : 19.50€

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

La Bouchère : 20.50€

Pavé de bœuf grillé, jambon braisé, chorizo, frites, salade et légumes, sauce au poivre

Tartare de bœuf

Au couteau et ses condiments, frites et salade : 18.50€



Les Omelettes

La Nature : Frites Salade : 9.80€

La Fromagère : 14.00€ mes élections du Gerroir

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

La Sarthoise : 15.00€ mes élections du Gerroir

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

L'Océane : 16.00€

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

Les Salades

La Fromagère : Petite : 11.00€ Grande : 16.00€ mes élections du Gerroir

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

L'Océane : Petite : 11.50€ Grande : 17.00€

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

La Végétarienne : Petite 9.50€ Grande : 14.00€

Melon, tomates, poivrons, courgettes et aubergines grillées

Frites supplément : +3.00€

Les desserts

Encore un peu de temps ? Profitez d'une gourmandise pour 5.50 €*

🍒 Moelleux choco-framboise et sa crème Anglaise

🍒 Café Gourmand + 1.80€

🍒 Café ou Chocolat Liégeois



🍒 2 boules de glace aux choix

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



Nos Entrées et Plats

Les Entrées :

Rosace de melon et jambon de pays	8.20€
Traditionnelles rillettes et ses croûtons 	8.50€
Quiche au chèvre Florentine	8.50€
Déclinaison autour de la tomate	13.50€ 
Œufs cocotte Sarthois aux rillettes, escargots et ses mouillettes	14.50€
Assiettes de 6 huitres de nos côtes Bretonnes	15.20€
Ceviche de bar au citron combawa	15.50€

Les Plats :


Jambon braisé au poivre vert	13.50€
Dos de lieu noir, fumet crémeux basilic	14.80€
Brochette de volaille au thym citronné	14.80€
Filet de dorade royale à la Provençale et son beurre anisé	19.50€
Côtelettes d'agneau aux herbes et son jus	19.50€
Pavé de faux filet de bœuf Français, <i>sauce au Bleu d'Auvergne ou au beurre Maître d'Hôtel</i>	20.50€
Mix Grill , sauce Barbecue, <i>Bœuf, côte d'agneau , chorizo</i>	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

mes élections
du Cerroir







Yaourt Artisanal (Nature ou aux fruits)	3.20€
Fromage Blanc de Trôo à la confiture de cerise maison	5.90€

Les Desserts

 Salade de fruits frais infusée à la verveine	7.20€
 Moelleux choco-framboise et sa crème Anglaise	7.80€
 Café Gourmand	8.00€
 Tarte fine à l'abricot et son sorbet fraise verveine	9.80€
 Pain perdu, caramel au beurre salé et sa glace vanille	9.80€




Spécialité du
Chef

Nos desserts glacés

 Café ou Chocolat Liégeois	8.50€
 Colonel	8.50€
 Dame Blanche	8.50€
 Irish Coffee	9.50€
 Omelette Norvégienne à la vanille	9.80€
 Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	9.80€

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, Fraise Verveine, Framboise, Spéculoos, Poire, Pistache, Abricot