

Mardi 14 février 2017

### Nos entrées

Carpaccio de bœuf – parmesan et roquettes  
Salade de gésiers et jambon sec  
Œuf dur – mayonnaise  
Cocktail d'avocat au thon  
Rillettes de la Sarthe – toasts chauds  
Salade de légumes de saison

### Nos plats

Pavé de saumon – petits légumes  
Escalope de volaille à la crème  
Andouillette grillée – sauce moutarde  
Fricassée de poulet – sauce au vinaigre de cidre

### Nos desserts

Crumble aux pommes – boule de glace caramel  
Assiette de fromages  
Hot fudge au chocolat  
Glace  
Crème brûlée à la cassonade  
Mousse au chocolat noir

Le vin du mois \*\* :  
Bordeaux rouge  
« Château Pelourde »  
Année 2015  
75 cl à 16,40 euros  
50 cl à 11,35 euros  
25 cl à 6,45 euros  
14,5 cl à 3,50 euros

1 plat : 10,60 euros \*

2 plats : 13,90 euros \*

3 plats : 15,80 euros \*



Tous nos plats sont faits maison  
sauf les glaces et charcuteries

Les plats du jour :

. Tête de veau  
Sauce ravigote

. Carpaccio de bœuf  
Parmesan et roquettes

**Formule à 14,20 euros \* :**

**Le plat et le café gourmand**

(café ou thé, mini mousse, mini crumble pommes, galette)

Le verre de vin de 14,5 cl à 3,50 euros :



rosé Syrah  
ou Muscadet-sur-Lie  
ou Alsace  
ou Chardonnay  
ou Bordeaux

\* Prix TTC. Service compris. Hors boisson. Nos viandes sont d'origine française, espagnole, hollandaise.

\*\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix TTC.

Formule à 28,30 euros \*

Entrée

ou

Entrée chaude

Plat

Dessert

Nos entrées

6 huîtres creuses de Bretagne

Assiette de cochonnailles

Salade de chèvres chauds et jambon sec

Duo du langoustines et crevettes – mayonnaise

Bloc de foie gras de canard – compotée de figues – toasts chauds

Nos entrées chaudes

1 x 6 escargots de Bourgogne

Cassolette de fruits de mer au coulis de langoustines

Formule à 32,30 euros \*

Entrée

et

Entrée chaude

Plat

Dessert

Nos plats

**Demandez le(s) plat (s) du jour**

Confit de canard – sauce moutarde

Steak au poivre flambé à l'Armagnac

Andouillette grillée – sauce moutarde

Faux-filet poêlé – beurre maître d'hôtel

Pavé de saumon aux petits légumes

Filet de lieu jaune meunière

Cassolette de fruits de mer – riz basmati

Nos desserts

Pêche Melba

Profiteroles au chocolat

Coupe Celton

(glace vanille, chocolat, crème de marrons, chantilly)

Chocolat ou café liégeois

Assiette de fromages

Coupe Antillaise

(glace créole, caramel parfumé au rhum, chantilly)

Coupe Saint-Bernard

(sorbet à l'orange, Grand-Marnier)

Coupe Normande

(sorbet aux pommes – Calva)

Assiette de desserts

Menu enfant à 8,50 e (-12ans) \*

Jambon blanc

Salade de tomates

Œuf dur – mayonnaise

Filet de poisson – pommes vapeur

Steak haché – pommes frites

Steak – pommes frites

Glace Clown

Un supplément sera demandé pour tous changements aux menus

Une pièce d'identité sera demandée pour tous paiements par chèque

Nous n'acceptons pas les "titres restaurant" le dimanche et les jours fériés.