



nos formules

MIDI Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Menu express	Menu du jour
PLAT DU JOUR + café gourmand 3 pièces 15€50	ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16€50
	ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14€90
	PLAT DU JOUR 11€90

MIDI ET SOIR En semaine, week-end et jours fériés

Menu Brasserie	Menu Gourmet
Gaspacho de tomates avec moules marinées ou Salade de chèvre ou Salade César	Poêlon de 6 escargots ou 6 huîtres n°3 ou Foie gras
Bavette simmental grillée ou Pluma de porc ou Suprême de poulet ou Saumon grillé	Côtelettes d'agneau ou Entrecôte grillée ou Filet de canard ou Filet de bar
Crème brûlée vanille d'Amazonie ou Soupe de fruits rouges ou Dessert du jour 25€50	Dessert au choix (Café, thé ou chocolat en supplément) 37€50

Menu enfant	
PLAT + BOISSON + DESSERT 9€50	Steak haché ou saumon ou burger ou poulet ou jambon blanc ou pizza bambino (sans garniture)
	Garnitures : frites ou pâtes
	Dessert : glace 2 boules ou moelleux au chocolat ou salade de fruits

Prix TTC service compris

NOS ENTRÉES

RIS DE VEAU SAUTÉS Purée de patates douces et beurre persillé		14€90
CARPACCIO DE BŒUF DU 2M Vinaigrette aux agrumes, noix, parmesan et sorbet basilic		9€90
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS Confiture de cerise noire et pain toasté		15€90
GASPACHO DE TOMATES ANDALOU Moules marinées au vinaigre de framboise et pesto		9€50
POÊLON D'ESCARGOTS 6 pièces / 12 pièces		8€90 / 13€90
HUÎTRES N°3 6 pièces / 12 pièces		11€50 / 17€00
SALADE DE CHÈVRE DE SAINT-BERTHEVIN LA-TANNIÈRE Méli-mélo de salades, tomates cerises, noix, raisins blonds, chèvre pané et lardons grillés		9€90
SALADE DE TRUITE FUMÉE DE PARNÉ-SUR-ROC Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, truite fumée, croûtons et sauce fromage frais aux herbes		9€90
SALADE CÉSAR Méli-mélo de salades, tomates cerises, parmesan, poulet grillé, avocat, croûtons, dressing césar maison		9€90

LA CARTE

BAR - BRASSERIE
RESTAURANT



NOS SALADES en plat

SALADE DE CHÈVRE DE SAINT-BERTHEVIN-LA-TANNIÈRE 15€90
Méli-mélo de salades, tomates cerises, noix, raisins blonds, chèvre pané et lardons grillés

SALADE DE TRUITE FUMÉE DE PARNÉ-SUR-ROC 16€50
Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, truite fumée, croûtons et sauce fromage frais aux herbes

SALADE CÉSAR 15€90
Méli-mélo de salades, tomates cerises, parmesan, poulet grillé, avocat, croûtons, dressing César maison

NOS PÂTES ET WOKS

LINGUINI CARBONARA 12€90
Lardons, oignons, champignons de Paris, cognac, crème fraîche, jaune d'œuf et parmesan

WOK DE POULET 15€50
Poulet, coriandre, citronnelle, légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises et sauce soja sucrée

WOK DE CREVETTES 15€50
Crevettes, lait de coco, curry Biryani, légumes sautés, champignons de Paris et nouilles chinoises

NOS BURGERS

BURGER 2M 16€90
Pain burger de la boulangerie Blin, tomme plaisir, sauce béarnaise, bœuf haché, cornichons et pailles de patates douces

BURGER MAYENNAIS 16€90
Pain aux céréales de la boulangerie Blin, filet de poulet pané, P'tit rond, bacon grillé et pailles de patates douces

FARM BURGER 16€90
Pain noir de la boulangerie Blin, bœuf haché, lard grillé, tomme de Loire, crème de moutarde et pailles de patates douces



VÉGÉTARIEN

WOK VÉGÉTARIEN 11€90
Légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises, sésame et sauce soja

BURGER VÉGÉTARIEN 15€90
Pavé d'aubergine, pain de la boulangerie Blin, légumes sautés et crème de moutarde

PIZZA VÉGÉTARIENNE 13€90
Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes sautés, champignons de Paris et oignons

SALADE VÉGÉTARIENNE 13€90
Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, croûtons, raisins blonds et noix

NOS VIANDES

CÔTELETTES D'AGNEAU		17€50
BROCHETTE DE BŒUF CORIANDRE ET CITRONNELLE		17€50
ANDOUILLETTE 5A		16€90
FILET DE CANARD		17€50
SUPRÊME DE POULET	 	15€90
CÔTE DE BŒUF 1KG (2 personnes)		55€00
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DU 2M		16€90
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G		23€50
TÊTE DE VEAU, SAUCE VERTE ET PETITS LÉGUMES		16€90
RIS DE VEAU SAUTÉS	 	22€50
PLUMA DE PORC	 	16€90
BAVETTE SIMMENTAL GRILLÉE	 	14€00



Garnitures

[2 au choix]

Frites maison, Salade verte,
Purée de patates douces,
Légumes sautés,
Risotto aux champignons,
Linguini

Sauces

[au choix]

Poivre  

Béarnaise  

Crème de moutarde  

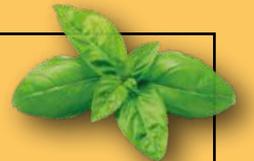
Gorgonzola 

NOS POISSONS

FILET DE BAR GRILLÉ	 	18€50
<i>Purée de patates douces et sauce vanille d'Amazonie</i>		
SAUMON GRILLÉ	  	17€50
<i>Risotto aux champignons et sauce Aubance</i>		
MOULES [selon arrivage]	 	15€50
<i>Frites maison (marinière, crème ou crème curry)</i>		



NOS PIZZAS



L'ESTIVALE	 	14€50
<i>Crème fraîche, mozzarella, tomates séchées, poivrons, lard grillé et olives noires</i>		
LA 2M	   	14€90
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto, parmesan, jambon sec d'Espagne et roquette</i>		
LA 4 FROMAGES	 	14€90
<i>Sauce tomate, tomme de Loire, mozzarella, gorgonzola, tomme plaisir et origan</i>		
LA REINE	 	11€90
<i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, mozzarella et origan</i>		
LA CALZONE [accompagnée d'une salade verte]	  	13€90
<i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, œuf et origan</i>		
LA CHÈVRE MIEL	 	14€90
<i>Sauce tomate, mozzarella, lard grillé, oignons rouges, chèvre de Saint-Berthevin, miel et roquette</i>		

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES MAYENNAIS

Camembert " Bons Mayennais ", chèvre Painchaud, tomme de Loire, salade verte

5 €90 



NOS DESSERTS

MËLLEUX CHOCOLAT BIO   **D'ÉQUATEUR 75% MANABI**    **7 €50**
Sorbet menthe pastille

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BIO D'AMAZONIE    **6 €90**

GAUFRE À LA CANNELLE    **7 €50**
Pomme caramélisée, chantilly, caramel au beurre salé, glace vanille

NOUGAT GLACÉ     **6 €90**
Coulis de fruits rouges

SOUPE DE FRUITS ROUGES  **6 €90**
Sorbet limoncello

TIRAMISU DU MOMENT     **6 €50**

CAFÉ GOURMAND COMPOSÉ DE 5 MIGNARDISES      **7 €90**
[au choix du chef]
Option thé, chocolat ou décaféiné gourmand (supplément : 0 €20)

DESSERT DU JOUR      **5 €50**
Voir sélection en vitrine
[selon disponibilités]

NOS GLACES

BANANA SPLIT    **7 €90**
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées

COUPE SUMMER   **7 €90**
Sorbet cerise, sorbet fraise, sorbet limoncello, coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE DE SAISON       **7 €90**
Demandez la composition à votre serveur

Coupe de glace

[au choix]

1 BOULE 2 €50

2 BOULES 4 €00

3 BOULES 6 €00

Chocolat   

Vanille  

Fraise  

Café   

Limoncello 

Rhum raisin    

Caramel au beurre salé  

Menthe pastille 

Cerise

Supplément chantilly : **1 €00**

Supplément coulis (caramel au beurre salé, chocolat, fruits rouges) : **1 €00**

ALLERGÈNES



Céréales contenant du gluten



Lait



Œuf



Graines Sésame



Fruits à coques Arachide



Crustacés et mollusques



Poissons



Soja



Anhydride sulfureux et sulfites



Moutarde