

# formules

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Menu express	Menu du jour
PLAT DU JOUR + café gourmand 3 pièces 15 690	ENTRÉE + PLAT + DESSERT $16^{\oplus 90}$ ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT $15^{\oplus 00}$ PLAT DU JOUR $11^{\oplus 90}$

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

Menu Brasserie	Menu Gourmet
Carpaccio de Saumon Gravlax ou Poêlon de 6 escargots ou Salade landaise  Curry d'agneau ou Bavette d'Angus ou Côte de veau au thym ou Saumon et linguini  Crème brûlée vanille ou Moelleux chocolat bio	Ris de veau sauté ou 6 huîtres n°3 ou Foie gras maison Filet de canard ou Tournedos de boeuf Rossini ou Filet de bar ——— Dessert au choix (Café, thé ou chocolat en supplément)
ou Brioche façon pain perdu 25 <sup>€90</sup>	37€90

#### Menu enfant

(max 12 ans) PLAT

+ BOISSON + DESSERT Steack haché ou saumon ou burger ou poulet ou jambon blanc ou pizza bambino (sans garniture)

Garnitures: frites ou pâtes

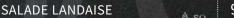
Dessert: glace 2 boules ou mœlleux au chocolat ou salade de fruits

#### NOS ENTRÉES

RIS DE VEAU SAUTÉS  Mousseline de panais aux épices,  crème de morilles	14 <sup>€90</sup>
CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX Crème de citron, parmesan	11 <sup>€90</sup>
FOIE GRAS  DE CANARD MAISON  Confiture de figues et pain aux  céréales toasté	15 <sup>€90</sup>
RAVIOLE DE GAMBAS  Dans sa bisque safranée	12 <sup>€90</sup>
POÊLON D'ESCARGOTS  6 pièces / 12 pièces  """	8 <sup>€90</sup> /13 <sup>€90</sup>
HUÎTRES N°3 6 pièces / 12 pièces	11 <sup>€90</sup> /17 <sup>€90</sup>
SALADE VÉGÉTARIENNE  Méli-mélo de salades, tomates cerise, avocat, parmesan, croûtons raisins blonds, noix	7 <sup>€90</sup>
SALADE OCÉANE  Méli-mélo de salades, saumon gravlax,  crevettes, miettes de crabe, croûtons,  parmesan, tomates cerise, sauce  fromage blanc, ail et persil	9€90
SALADELANDAISE	<b>Q</b> €90

## LA CARTE

BAR - BRASSERIE RESTAURANT



Méli-mélo de salades, gésiers, pancetta grillée, pommes de terre, oignons rouges, copeaux de foie gras et magret de canard





## NOS SALADES en plat

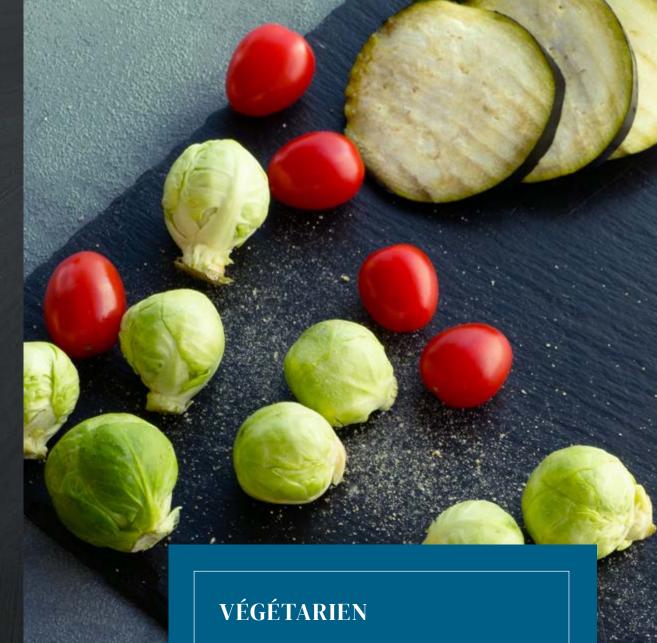
SALADE DE SAINT-MARCELLIN Méli-mélo de salades, pastilla de Saint-Marcellin, pancetta grillée, tomates cerise, raisins blonds, oignons croquants et noix	* \$ <b>%</b> G 6	15 <sup>€90</sup>
SALADE OCÉANE  Méli-mélo de salades, saumon gravlax, crevettes, miettes de crabe, croûtons, parmesan, tomates cerise, sauce fromage blanc, ail et persil	* 5 • 6 • •	16 <sup>€50</sup>
SALADE LANDAISE Méli-mélo de salades, gésiers, lardons, pommes de terre, oignons rouges, copeaux de foie gras et magret de canard	* \$ <b>%</b> 6	16€90

## NOS PÂTES ET WOKS

LINGUINI CARBONARA Pancetta grillée, oignons rouges, champignons de Paris, cognac, crème de morilles, jaune d'œuf et parmesan	<b>\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$</b>	12 <sup>€90</sup>
WOK ANGUS  Bavette d'Angus, coriandre, citronnelle, légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises et sauce soja sucrée	# <b>()</b> <b>\</b> () <b>S</b>	15€50
WOK DE CREVETTES Crevettes, lait de coco, curry Biryani, légumes sautés, champignons de Paris et nouilles chinoises	* () • ()	15 <sup>€50</sup>

### NOS BURGERS

BURGER 2M Pain burger de la boulangerie Blin, cheddar, sauce Choron, bœuf haché, cornichons et pailles de patates douces	<b>(1) (2) (3) (3) (4) (5) (5)</b>	16€90
BURGER MAYENNAIS Pain burger de la boulangerie Blin, sauce tartare maison, filet de poulet pané, pancetta grillée et roquette	<b>©</b> # 9	16€90
FARM BURGER Pain noir de la boulangerie Blin, reblochon, bœuf haché, crème de morilles et pailles de patates douces	<b>()</b> # 9	16 <sup>€90</sup>



WOK VÉGÉTARIEN Légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises, sésame et sauce soja	៖ G - <b>S</b>	11€90
BURGER VÉGÉTARIEN Steak végétal, pain de la boulangerie Blin, légumes sautés et crème de morilles	0 \$ 3 \$ 8 4	15 <sup>€90</sup>
PIZZA VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes sautés, champignons de Paris et oignons	6 <b>*</b>	13 <sup>€90</sup>
SALADE VÉGÉTARIENNE Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, croûtons, raisins blonds et noix	ଫ \$ େ <b>୍</b>	13 <sup>€90</sup>

#### NOS VIANDES

CURRY D'AGNEAU	SANDE DE LE CONTROL DE LE CONT	17€50
TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ	(VANCE)	29€00
CÔTE DE VEAU AU THYM	STANDS OF THE STANDS	16€90
FILET DE CANARD	( ANC. )	18€50
SUPRÊME DE POULET	SANOE PRANCE	15€90
CÔTE DE BŒUF MINIMUM 1KG (2 personnes)	SAMOR PRANCE	55€00
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DU 2M	SANDE DELLES	16€90
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G	SANDE PRANCE	23€90
TÊTE DE VEAU, SAUCE VERTE ET PETITS LÉGUMES	SANOS (SPINIS)	16€90
RIS DE VEAU SAUTÉS		22€90
PLUMA DE PORC	Space Space	16€90
BAVETTE ANGUS GRILLÉE	(#) (1)	14 <sup>€50</sup>



Frites maison, Salade verte, Mousseline de panais aux épices, Légumes sautés, Riz sauvage, Linguini

## Sauces

Poivre	<b>&amp;</b> #**
Polvre	<b>\$</b> G
Béarnaise	<b>9</b> G
Crème de morille	<b>9</b>
Roquefort	<b>9</b>
Tartare	G

### NOS POISSONS

18€50
. 17 <sup>€90</sup>
17€90
17€50
a.

#### **NOS PIZZAS**

LA MONTAGNARDE Crème, mozzarella, pancetta, pommes de terre sautées, reblochon, oignons rouges		14€90
LA 2M Sauce tomate, mozzarella, pesto, parmesan, jambon sec d'Espagne et roquette	<b>* 8</b> G <b>%</b>	14 <sup>€90</sup>
LA 4 FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, reblochon, cheddar, roquefort et origan		14 <sup>€90</sup>
LA REINE Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental et origan		11€90
LA CALZONE [accompagnée d'une salade verte] Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, œuf et origan	\$ <b>\$</b>	13 <sup>€90</sup>
LA RANCH Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, cheddar, oignons rouges, chorizo, pancetta et sauce barbecue		14 <sup>€90</sup>

#### ASSIETTE DE FROMAGES

Camembert "Bons Mayennais", chèvre cendré, saint-marcellin, salade verte  $\mathbf{5}^{\in 90}$ 

#### **NOS DESSERTS**

MŒLLEUX CHOCOLAT BIO D'ÉQUATEUR Glace cacahuéte chouchou	# <b>9</b>	7€50
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BIO D'AMAZONIE	<b>9 (1)</b>	6€90
PAVLOVA Compotée mangue et fruit de la passion	# <b>9</b>	7€50
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Caramel au beurre salé, glace palet breton	<b>* 9</b> <b>10</b> G	7 <sup>€50</sup>



# 9

109

DESSERT DU JOUR

Voir sélection en vitrine

[ selon disponibilités ]

5€50

#### **NOS GLACES**

COUPE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat ou café, amandes effilées et Chantilly	§ (1)	8€00
COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE Glace vanille, sorbet poire, poire pochée, sauce chocolat, amandes effilées et Chantilly	§ (1)	8€50
COUPE EXOTIQUE  Glace vanille, alace coco, sorbet passion.	<b>10 S</b>	8€50

[au choix] 1 BOULE	3 <sup>600</sup>	Chocolat 🗳 🕦 🆠 Vanille 🗳 🕩 Fraise 🗳 🐿	Caramel au beurre salé 🗳 🕦 Passion 🕠 Coco 🗳 🕠 🆠 Cacahuète chouchou 🗳 🕠 🖠
2 BOULES	4 <sup>€50</sup>	Café 🗳 👀 🆠 Palet breton 🗳 👀	Supplément chantilly : $1^{\epsilon_{00}}$ Supplément coulis
3 BOULES	6€00	Rhum raisin 🗳 🕦 SQ Sorbet poire 🕦	(caramel au beurre salé, chocolat, fruits rouges): 1 <sup>€00</sup>



coulis de fruits rouges, amandes effilées et Chantilly



















