

la carte



BAR - BRASSERIE - RESTAURANT

formules **MIDI**

De 12h à 14h - du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17€50
ENTRÉE + PLAT <u>ou</u> PLAT + DESSERT	15€90
PLAT DU JOUR	12€90

MENU EXPRESS

PLAT DU JOUR	16€50
+ café ou thé gourmand 3 pièces	

formules **MIDI / SOIR**

En semaine, week-end
et jours fériés

MENU BRASSERIE **26€90**

Carpaccio de bœuf
ou Salade César
ou Gaspacho d'avocat et crevettes sautées

Filet mignon de porc
ou Bavette de bœuf 200 gr
ou Saumon grillé

Assiette de fromages ou Crème brûlée
ou Soupe de fruits rouges
ou Brioche façon pain perdu ou Coupe Passion

MENU GOURMET **38€90**

6 huîtres creuses n°3
ou Foie gras de canard maison
ou Tartare aux deux saumons

Demi-magret de canard
ou Entrecôte grillée 300 gr
ou Filet de bar rôti

Dessert au choix
(Option café gourmand, boisson chaude
en supplément)

MENU ENFANT

(max 12 ans)

PLAT + BOISSON + DESSERT **12€00**

Steack haché ou saumon ou burger ou poulet ou
jambon blanc ou pizza bambino (sans accompagnement)

Accompagnement : frites ou pâtes

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

NOS ENTRÉES

- Huîtres creuses n°3**  11€90 / 17€90
6 pièces / 12 pièces
- Poêlon d'escargots**    9€50 / 13€90
6 pièces / 12 pièces
- Carpaccio de bœuf**     11€50
Copeaux de parmesan, roquette fraîche et marinade citronnée
- Tartare aux deux saumons**     11€90
Vinaigrette soja, citron vert, gingembre, citronnelle et mangue
- Foie gras de canard maison**    15€90
Brioche grillée et confiture de cerises
- Burrata crémeuse**    9€90
Tomates d'antan et pesto
- Gaspacho d'avocat et crevettes sautées au curry**     10€90
Julienne de pommes vertes
- Salade César**     9€90
Méli-mélo de salades, poulet grillé, oignons croquants, tomates cerises, avocat, croûtons, parmesan et sauce fromage blanc, ail et persil
- Salade de chèvre chaud**     9€90
Méli-mélo de salades, noix, lardons, tomates cerises et pommes rôties
- Salade de truite fumée de Parné**      9€90
Méli-mélo de salades, truite fumée, avocat, croûtons, parmesan, tomates cerises et sauce fromage blanc, ail et persil

NOS GRANDES SALADES

- Salade César**     16€90
Méli-mélo de salades, poulet grillé, oignons croquants, tomates cerises, avocat, croûtons, parmesan et sauce fromage blanc, ail et persil
- Salade Crétoise**     14€90
Méli-mélo de salades, feta, olives, concombre, tomates, oignons rouges et aromates ensoleillés
- Salade de chèvre chaud**     16€90
Méli-mélo de salades, noix, lardons, tomates cerises et pommes rôties
- Salade de truite fumée de Parné**      16€90
Méli-mélo de salades, truite fumée, avocat, croûtons, parmesan, tomates cerises et sauce fromage blanc, ail et persil

NOS POISSONS

- Pavé de saumon grillé**    17€50
Risotto et crème de curry
- Dos de cabillaud**   19€90
Sauce vierge aux agrumes et légumes de saison sautés
- Filet de bar rôti**   18€50
Purée de patates douces et sauce vanille

bon voyage!



Garnitures

- Légumes de saison 2 au choix
- Purée de patates douces
- Frites maison
- Méli-mélo de salades
- Rigatoni
- Risotto

Sauces

- Poivre   Au choix
- Béarnaise   
- Bleu d'Auvergne  
- Beurre d'échalotes 

NOS VIANDES

Demi-magret de canard mayennais  **18€50**

Filet mignon de porc en croûte d'herbes provençales  **15€90**

Bavette de bœuf 200 g min.  **14€90**

Entrecôte grillée 300g min.  **26€00**

Côte de bœuf grillée 1kg min.  **62€00**
(Pour 2 personnes)

Tête de veau   **17€90**
Sauce verte et petits légumes

Travers de porc caramélisés   **15€90**
Sauce barbecue maison au whisky

NOS TARTARES

Tartare de bœuf classique   **16€90**
Œuf hâché, câpres, échalotes, persil et condiments

Tartare à l'asiatique   **16€90**
Coriandre fraîche, citronnelle, échalotes, câpres et huile d'olive au wasabi

Tartare italien    **16€90**
Parmesan râpé, câpres, échalotes, origan, huile d'olive et tomates séchées

Tartare aux deux saumons    **18€90**
Vinaigrette soja, citron vert, gingembre, citronnelle et mangue

NOS BROCHETTES

Poulet mariné  **15€90**
Aux épices espagnoles et chorizo

Bœuf teriyaki maison  **17€90**
Aux légumes du soleil (poivrons, oignons)

NOS WOKS

Wok de crevettes    **15€90**
Crevettes sautées au curry, légumes de saison et nouilles chinoises

Wok de bœuf    **16€90**
Bavette de bœuf, coriandre et citronnelle, légumes de saison et nouilles chinoises

Wok végétarien    **12€90**
Légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises, sésame et sauce soja

NOS PIZZAS

La 2M    **15€90**
Sauce tomate, mozzarella, jambon sec d'Espagne, pesto, parmesan et roquette

La Reine    **12€90**
Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental et origan

La 4 Fromages   **15€90**
Sauce tomate, mozzarella, bleu d'Auvergne, « tomme des Brunes », parmesan et origan

La Végétarienne     **14€00**
Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes grillés, champignons de Paris et oignons

La Truite fumée    **16€90**
Mascarpone, mozzarella, truite fumée de Parné, oignons rouges, ciboulette et roquette

La Chèvre miel    **15€90**
Sauce tomate, chèvre, miel, magret fumé, noix concassées et roquette

La Diavola   **15€90**
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons rouges, oignons rouges, piment cajun et « tomme des Brunes »

NOS BURGERS

Burger 2M     **16€90**
Pain burger de la boulangerie Blin, « tomme des Brunes », bacon, roquette, oignons croustillants, sauce béarnaise et tomate fraîche

Burger Végétarien     **14€90**
Pain burger noir de la boulangerie Blin, pavé d'aubergine, légumes sautés et crème curry

Black Burger     **16€90**
Pain burger noir de la boulangerie Blin, bœuf, bleu d'Auvergne, sauce barbecue, oignons croustillants et roquette

Spicy Burger     **16€90**
Pain burger de la boulangerie Blin, poulet croustillant cajun et corn flakes, coleslaw à la new-yorkaise

NOS PÂTES

Rigatoni à la carbonara      **13€90**
Lardons, champignons de Paris, oignons rouges, cognac, crème, jaune d'œuf et parmesan

NOS DESSERTS

Assiette de fromages du moment

Accompagnée d'une salade verte

5€90

Mœlleux au chocolat

Glace vanille

7€90

Crème brûlée du moment

"BIG" profiterole

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées

8€90

Brioche façon pain perdu

Caramel au beurre salé et glace caramel au beurre salé

7€90

Soupe de fruits rouges

Sorbet citron vert et brisures de meringues

6€90



Tiramisu revisité

Framboise et pistache

7€50

La mousse au chocolat de maman

Au chocolat noir d'Équateur

7€00

Café gourmand

5 mignardises du moment -
Option thé, chocolat ou décaféiné gourmand (supplément : 0€30)

9€50

Dessert du jour

[selon disponibilités]

5€50

NOS GLACES

Coupe du Chef

Glace vanille, glace cookie, sauce chocolat, éclats de Daim, brisures de cookies et crème fouettée

8€90

Coupe Noisette

Glace noisette, glace chocolat, glace vanille, nappage de caramel au beurre salé, crème fouettée et noisettes grillées

8€50

Coupe Piña Colada

Sorbet ananas, glace coco, glace vanille, ananas au sirop, crème fouettée et poudre de noix de coco

8€90

Coupe Passion

Glace vanille, sorbet passion, sorbet citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée et copeaux de chocolat

8€50

COUPES DE GLACES

1 boule	2 boules	3 boules
3€90	5€90	7€50

Chocolat	Pistache
Vanille	Menthe chocolat
Ananas	Citron vert
Passion	Noisette
Cookie	Rhum raisin
Café	Caramel beurre salé

Supplément crème fouettée 1€00

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

Lait
 Céréales contenant du gluten
 Œuf
 Graines Sésame
 Fruits à coques Arachide
 Crustacés et mollusques
 Poisson
 Soja
 SO₂ Anhydride sulfureux et sulfites
 Moutarde

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix TTC service compris

