LE 21
RESTAURANT

nos formules

MIDI *De 12h00 à 14hOO du lundi au vendredi (hors jours fériés)*

Menu express

PLAT
DU JOUR
+ café gourmand
3 pièces

15€90

Menu du jour

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
16€90

ENTRÉE + PLAT
ou **PLAT + DESSERT**
15€00

PLAT DU JOUR
11€90

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

Menu Brasserie

Salade de Chèvre
ou Poêlon de 6 escargots
ou Guacamole d'avocat, crevettes sautées

Suprême de poulet
ou Bavette grillée
ou Saumon grillé

Crème brûlée vanille
ou Moelleux chocolat
ou Brioche façon pain perdu
ou Coupe chocolat ou café liégois

25€90

Menu Gourmet

Carpaccio de Saumon Gravelax à la betterave
ou Ris de veau sautés
ou Foie gras de canard maison

Côte de veau au thym
ou Côtelette d'agneau grillée
ou Filet de bar grillé

Dessert au choix
(Café, thé ou chocolat en supplément)

37€90

Menu enfant

(max 12 ans)

PLAT
+ BOISSON
+ DESSERT

10€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

Prix TTC service compris

NOS ENTRÉES

RIS DE VEAU SAUTÉS *Purée de patates douces, crème de morilles*	14€90
CARPACCIO DE SAUMON GRAVELAX À LA BETTERAVE *Crème de citron vert, parmesan*	11€90
FOIE GRAS DE CANARD MAISON *Confiture de figues et brioche toastée*	15€90
GUACAMOLE D'AVOCAT *Et pomme verte, crevettes sautées au curry biryani*	10€90
POÊLON D'ESCARGOTS *6 pièces / 12 pièces*	9€50/14€00
HUÎTRES N°3 *6 pièces / 12 pièces*	12€50/17€90
SALADE VÉGÉTARIENNE *Méli-mélo de salades, tomates cerise, avocat, parmesan, croûtons, raisins blonds, amandes effilées*	8€50
SALADE OCÉANE *Méli-mélo de salades, saumon gravelax, crevettes, miettes de crabe, croûtons, parmesan, tomates cerise, sauce fromage blanc, ail et persil*	9€90
SALADE CÉSAR *Méli-mélo de salades, tomates cerise, poulet grillé, parmesan, avocat, croûtons, sauce César maison*	9€90
SALADE DE CHÈVRE DE ST BERTHEVIN LA TANNIÈRE *Méli-mélo de salades, fromage de chèvre pané, lard grillé, tomates cerise, raisins blonds et amandes effilées*	9€90

LA CARTE

BAR - BRASSERIE
RESTAURANT

NOS SALADES *en plat*

SALADE DE CHÈVRE DE ST BERTHEVIN LA TANNIÈRE — 16€90
Méli-mélo de salades, fromage de chèvre pané, lard grillé, tomates cerise, raisins blonds et amandes effilées

SALADE OCÉANE — 16€90
Méli-mélo de salades, saumon gravelax, crevettes, miettes de crabe, croûtons, parmesan, tomates cerise, sauce fromage blanc, ail et persil

SALADE CÉSAR — 16€50
Méli-mélo de salades, tomates cerise, poulet grillé, parmesan, avocat, croûtons, sauce César maison

NOS PÂTES ET WOKS

LINGUINI CARBONARA — 13€50
Lard grillée, oignons, cognac, crème de morilles, jaune d'œuf et parmesan

WOK DE BŒUF — 15€90
Bavette de bœuf, coriandre, citronnelle, légumes sautés, champignons de Paris, nouilles de riz et sauce soja sucrée

WOK DE CREVETTES — 15€90
Crevettes, lait de coco, curry Biryani, légumes sautés, champignons de Paris et nouilles de riz

NOS BURGERS

BURGER 2M — 16€90
Pain burger de la boulangerie Blin, cheddar, sauce Choron, bœuf haché, cornichons et pailles de patates douces

BURGER MAYENNAIS — 16€90
Pain burger de la boulangerie Blin, sauce tartare maison, filet de poulet pané, lard grillée et roquette

FARM BURGER — 16€90
Pain noir de la boulangerie Blin, reblochon, bœuf haché, crème de morilles et pailles de patates douces

VÉGÉTARIEN

WOK VÉGÉTARIEN *Légumes sautés, champignons de Paris, nouilles de riz, sésame et sauce soja*		12€90
BURGER VÉGÉTARIEN *Pavé d'aubergine, pain de la boulangerie Blin, légumes sautés et crème de morilles*		16€90
PIZZA VÉGÉTARIENNE *Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes sautés, champignons et oignons*		13€90
SALADE VÉGÉTARIENNE *Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, croûtons, raisins blonds et amandes effilées*		13€90

NOS VIANDES

CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLÉE	19€50
BROCHETTE DE BŒUF	17€50
CÔTE DE VEAU AU THYM	18€90
FILET DE CANARD	19€50
SUPRÊME DE POULET	15€90
CÔTE DE BŒUF MINIMUM 1KG *(2 personnes)*	59€00
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DU 2M	16€90
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G	24€50
TÊTE DE VEAU, SAUCE VERTE ET PETITS LÉGUMES	16€90
RIS DE VEAU SAUTÉS	24€50
ANDOUILETTE 5A	17€50
BAVETTE GRILLÉE	14€50

Garnitures

[2 au choix]

Frites maison, Salade verte,
Purée de patates douces,
Légumes sautés,
Risotto au citron confit,
Spaghettis à l'encre de seiche

Sauces

[au choix]

Poivre
Béarnaise
Crème de morilles
Roquefort
Tartare

NOS POISSONS

FILET DE BAR GRILLÉ *Risotto au citron confit et thym, réduction aux agrumes*	18€50
SAUMON GRILLÉ *Spaghettis à l'encre de seiche, crème d'ail et persil, copeaux de parmesan*	17€90
MOULE - FRITES *[selon arrivage]* *Curry, crème ou marinière*	17€90

NOS PIZZAS

LA BASQUE *Sauce tomate, mozzarella,chorizo, oignons rouges, tomme de brebis, piment d'Espelette et poivrons*	15€90
LA 2M *Sauce tomate, mozzarella, pesto, parmesan, jambon sec d'Espagne et roquette*	15€90
LA 4 FROMAGES *Sauce tomate, mozzarella, tomme de brebis, cheddar, roquefort et origan*	14€90
LA REINE *Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental et origan*	12€90
LA CALZONE *[accompagnée d'une salade verte]* *Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, œuf et origan*	14€90
LA CHÈVRE MIEL *Sauce tomate, mozzarella, chèvre cendré, lard grillé, miel et roquette*	14€90

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES
Camembert " Bons Mayennais ", chèvre cendré, tomme de brebis, salade verte
5€90

NOS DESSERTS

MŒLLEUX CHOCOLAT D'ÉQUATEUR — 7€50
Glace pistache

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE — 6€90

PROFITEROLES — 8€90
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly et amandes effillées

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU — 7€90
Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé

FRUIT RÔTI DU MOMENT — 7€90
Streusel et glace vanille

CAFÉ GOURMAND COMPOSÉ DE 5 MIGNARDISES — 8€50
[au choix du chef]
Option thé, chocolat ou décaféiné gourmand (supplément : 0,30€)

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

NOS GLACES

COUPE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS — 8€00
Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat ou café, amandes effilées et crème chantilly

COUPE AFTER EIGHT — 8€90
Glace menthe chocolat, GET 27, amandes effilées, crème chantilly

COUPE SUMMER — 8€50
Boule coco, boule passion, boule citron vert, coulis de fruits rouges, crème chantilly, amandes effilées

Coupe de glace

[au choix]

1 BOULE	3€50
2 BOULES	5€50
3 BOULES	6€50

Chocolat
Vanille
Fraise
Café
Citron vert
Rhum raisin
Pistache
Caramel au beurre salé
Passion
Coco
Menthe chocolat

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

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