

LE   
RESTAURANT



# <sup>nos</sup> formules

**MIDI** Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

<i>Menu express</i>	<i>Menu du jour</i>
<b>PLAT DU JOUR</b> + café gourmand 3 pièces	<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>
	<b>ENTRÉE + PLAT</b> <u>ou</u> <b>PLAT + DESSERT</b>
	<b>PLAT DU JOUR</b>

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

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

<b>Menu enfant</b> (max 12 ans) <b>PLAT</b> <b>+ BOISSON</b> <b>+ DESSERT</b>	Steack haché <u>ou</u> saumon <u>ou</u> burger <u>ou</u> poulet <u>ou</u> jambon blanc <u>ou</u> pizza bambino (sans garniture)
	Garnitures : frites <u>ou</u> pâtes
	Dessert : glace 2 boules <u>ou</u> moelleux au chocolat <u>ou</u> salade de fruits

INVITÉ

## NOS ENTRÉES

**RIS DE VEAU SAUTÉS**  
Mousseline de panais aux épices,  
crème de morilles

**CARPACCIO DE SAUMON  
GRAVLAX**  
Crème de citron, parmesan

**FOIE GRAS  
DE CANARD MAISON**  
Confiture de figues et pain aux  
céréales toasté

**RAVIOLE DE GAMBAS**  
Dans sa bisque safranée

**POÊLON D'ESCARGOTS**  
6 pièces / 12 pièces

**HUÎTRES N°3**  
6 pièces / 12 pièces

**SALADE VÉGÉTARIENNE**  
Méli-mélo de salades, tomates  
cerise, avocat, parmesan, croûtons  
raisins blonds, noix

**SALADE OCÉANE**  
Méli-mélo de salades, saumon gravlax,  
crevettes, miettes de crabe, croûtons,  
parmesan, tomates cerise, sauce  
fromage blanc, ail et persil

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

# LA CARTE

BAR - BRASSERIE  
RESTAURANT



## 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



### SALADE OCÉANE

Méli-mélo de salades, saumon gravlax, crevettes, miettes de crabe, croûtons, parmesan, tomates cerise, sauce fromage blanc, ail et persil



### SALADE LANDAISE

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



## NOS PÂTES ET WOKS

### LINGUINI CARBONARA

Pancetta grillée, oignons rouges, champignons de Paris, cognac, crème de morilles, jaune d'œuf et parmesan



### WOK ANGUS

Bavette d'Angus, coriandre, citronnelle, légumes sautés, champignons de Paris, nouilles chinoises et sauce soja sucrée



### WOK DE CREVETTES

Crevettes, lait de coco, curry Biryani, légumes sautés, champignons de Paris et nouilles chinoises



## NOS BURGERS

### BURGER 2M

Pain burger de la boulangerie Blin, cheddar, sauce Choron, bœuf haché, cornichons et pailles de patates douces



### BURGER MAYENNAIS

Pain burger de la boulangerie Blin, sauce tartare maison, filet de poulet pané, pancetta grillée et roquette



### FARM BURGER

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 chinoises, sésame et sauce soja



### BURGER VÉGÉTARIEN

Steak végétal, pain de la boulangerie Blin, légumes sautés et crème de morilles



### PIZZA VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, mozzarella, pesto, légumes sautés, champignons de Paris et oignons



### SALADE VÉGÉTARIENNE

Méli-mélo de salades, tomates cerises, avocat, parmesan, croûtons, raisins blonds et noix



## NOS VIANDES

CURRY D'AGNEAU



TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI, FOIE GRAS POËLÉ



CÔTE DE VEAU AU THYM



FILET DE CANARD



SUPRÊME DE POULET



CÔTE DE BŒUF MINIMUM 1KG (2 personnes)



TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ DU 2M



ENTRECÔTE GRILLÉE 300G



TÊTE DE VEAU, SAUCE VERTE ET PETITS LÉGUMES



RIS DE VEAU SAUTÉS



PLUMA DE PORC



BAVETTE ANGUS GRILLÉE



### Garnitures

[ 2 au choix ]

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

### Sauces

[ au choix ]

Poivre    
Béarnaise    
Crème de morille   
Roquefort   
Tartare 

## NOS POISSONS



FILET DE BAR GRILLÉ

Riz sauvage et sauce vanille d'Amazonie



SAUMON GRILLÉ

Linguini à l'encre de seiche, crème d'ail et persil,  
copeaux de parmesan



CABILLAUD FRAIS [ façon fish & chips ]

Cabillaud pané, frites maison et sauce tartare



RAVIOLE DE GAMBAS

Dans sa bisque safranée



## NOS PIZZAS

LA MONTAGNARDE

Crème, mozzarella, pancetta, pommes de terre sautées,  
reblochon, oignons rouges



LA 2M

Sauce tomate, mozzarella, pesto, parmesan, jambon sec  
d'Espagne et roquette



LA 4 FROMAGES

Sauce tomate, mozzarella, reblochon, cheddar, roquefort et  
origan



LA REINE

Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris,  
emmental et origan



LA CALZONE [ accompagnée d'une salade verte ]

Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris,  
emmental, œuf et origan



LA RANCH

Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris,  
cheddar, oignons rouges, chorizo, pancetta  
et sauce barbecue



# Fromages

## ASSIETTE DE FROMAGES

Camembert "Bons Mayennais", chèvre cendré, saint-marcellin, salade verte



## NOS DESSERTS

### MÛLLEUX CHOCOLAT BIO D'ÉQUATEUR

Glace cacahuète chouchou



### CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BIO D'AMAZONIE



### PAVLOVA

Compotée mangue et fruit de la passion



### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Caramel au beurre salé, glace palet breton



### TARTE TATIN

Servie tiède avec glace vanille



### CAFÉ GOURMAND COMPOSÉ DE 5 MIGNARDISES

[ au choix du chef ]

Option thé, chocolat ou décaféiné gourmand (supplément : 0<sup>e20</sup>)



### DESSERT DU JOUR

Voir sélection en vitrine

[ selon disponibilités ]



## NOS GLACES

### COUPE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS

Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat ou café, amandes effilées et Chantilly



### COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE

Glace vanille, sorbet poire, poire pochée, sauce chocolat, amandes effilées et Chantilly



### COUPE EXOTIQUE

Glace vanille, glace coco, sorbet passion, coulis de fruits rouges, amandes effilées et Chantilly



## Coupe de glace

[ au choix ]

1 BOULE

2 BOULES

3 BOULES

Chocolat

Vanille

Fraise

Café

Palet breton

Rhum raisin

Sorbet poire

Caramel au beurre salé

Passion

Coco

Cacahuète chouchou

Supplément chantilly :

Supplément coulis  
(caramel au beurre salé,  
chocolat, fruits rouges) :

ALLERGÈNES



Céréales contenant du gluten



Lait



Œuf



Graines Sésame



Fruits à coques Arachide



Crustacés et mollusques



Poissons



Soja



Anhydride sulfureux et sulfites



Moutarde