

MENU BRIERE

54 €

VENTRÈCHE DE THON EN TEMPURA, GUACAMOLE DE BROCOLIS, SAUCE SALSA - **22€**

OU

VOL AU VENT DE RIS DE VEAU, JUS AU WHISKY BRETON - **24€**

ooo

QUEUE DE LOTTE CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE,
ÉTUVÉ DE LÉGUMES DE SAISON ET BISQUE À LA BAIE DE PASSION - **30€**

OU

CARRÉ D'AGNEAU FRANÇAIS RÔTI,
LÉGUMES D'UN NAVARIN, JUS À L'AIL NOIR - **29€**

ooo

LENTILLES VERTES CONFITES, GINGEMBRE ET CHOCOLAT IVOIRE - **11€**

OU

PAVLOVA MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION - **11€**

oo

LE FROMAGE : ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS ET SALADE - **8€**

oo

FORMULE ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 26€

AU CHOIX DANS LE MENU CHALAND
VALABLE LE MIDI (HORS SOIRS ET WEEK-END)

oo



MENU ENFANT

(MOINS DE 12 ANS)

PLAT + DESSERT + BOISSON 12 €

**CHEESEBURGER OU FISH BURGER
FRITES DE PATATES DOUCES OU PURÉE**

ooo

GLACE SURPRISE

ooo

SIROP OU DIABOLO

(FRAISE, GRENADINE, CITRON, MENTHE)

oo

LES COMPOSITIONS DES MENUS NE PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES

CARTE PROPOSÉE SOUS RÉSERVE D'ÉVENTUELLES
MODIFICATIONS DUES À L'APPROVISIONNEMENT
DES MARCHÉS ET DE LA SAISON

AFIN D'ÉVITER TOUTS RISQUES, MERCI DE NOUS
SIGNALER À LA PRISE DE COMMANDE
VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

