

ENTRÉES



AVOCATOAST 9€

Pain artisanal, cream cheese à l'avocat et citron, oignons pickles, graines séchées, ciboulette ciselée, huile d'olive

TARTARE D'ONGLET ANGUS AU COUTEAU 8,5€/16,5€

Boeuf Black Angus cru coupé au couteau, fanes d'oignons nouveaux, coriandre, persil haché, chips de patate douce, sauce thaï

NOIX DE SAINT JACQUES 12€/18€

Saint Jacques poêlées à la citronnelle et gingembre, compotée de chou vert et mangue fraîche

TARTARE DE SAUMON 8€/15,5€

Saumon mariné, gingembre, citronnelle, sésame doré, coriandre ciselée

PLATS



LE BOEUF 18€

Onglet de boeuf Black Angus mariné à la sauce Yamato, carottes et pommes de terre grenailles en persillade

RISOTTO D'HIVER 14€

*Crème de champignons de Paris, pleurotes, écailles de parmesan, noisettes concassées, coriandre ciselée
(Temps de cuisson 20min)*

LA PINTADE 13,5€

Suprême de pintade rôtie, crème de champignons mixtes et pommes de terre grenailles en persillade

ACCOMPAGNEMENTS 4,5€

Poêlée de légumes, Pommes de terre grenailles en persillade, Purée de patate douce, Salade de saison

LE SAUMON 17€

Saumon mi-cuit en tataki, sésame doré, chips de patate douce et purée de patate douce

ANGUS BURGER 15,5€

*Bun artisanal, viande de boeuf Black Angus, cheddar affiné, champignons mixtes, oignons pickles, salade, mayonnaise, pommes de terre grenailles en persillade
(Quantité limitée)*

DESSERTS



LE CHOCOLAT 8€

Moelleux au chocolat et caramel beurre salé

TIRAMISU 9€

À la vanille et spéculos

MANGUE RÔTIE AU MIEL 9€

Quenelle de mascarpone, sablé breton

PAIN PERDU AUX POMMES CONFITES 8€

Caramel au beurre salé

CAFÉ GOURMAND 10€

Sélection de desserts selon l'humeur du chef

ASSIETTE DE FROMAGES 10€

Selon arrivage