

# CARTE

## Les Entrées

<b>TERRINE de FOIE GRAS de CANARD et MAGRET FUMÉ</b> Sauternes en fine gelée, compoté de rhubarbe/oignon.....	15,00 €
<b>VELOUTÉ de PETITS-POIS</b> , espuma bacon.....	10,00 €
<b>CABILLAUD FUMÉ en carpaccio, déclinaison de radis</b> rémoulade de radis noir / vinaigrette de radis roses / fanes en coulis à l'estragon.....	12,00 €
<b>TARTARE de SAUMON et son OEUF POCHÉ en GRAVLAX</b> Avocat / yaourt fumé / champignons.....	14,50 €
<b>POULPE GRILLÉ Salsa de tomates vertes et coriandre</b> Houmos de d'artichauts, salicornes, sarrasins.....	15,00 €
<b>TERRINE de VEAU, crémeux au citron noir</b> , graines de moutarde.....	12,00 €

## Les Poissons

<b>LOTTE, crème d'asperge</b> Navarin de légumes du moment.....	25,00 €
<b>FILET de ST-PIERRE, sauce hollandaise siphonnée</b> Étuvée de fenouil et oignons à l'absinthe / pommes safranées.....	28,00 €
<b>SAUMON grillés, sauce béarnaise</b> Ratatouille, fêta, riz pilaf.....	22,00 €
<b>FILET de MERLU, pesto à l'ail des ours</b> Risotto d'orzo aux champignons.....	22,00 €

## Côté Végétarien

<b>RISOTTO d'ORZO aux champignons, burata, pesto à l'ail des ours.....</b>	18,00 €
--	---------

## Les Viandes

<b>FILET DE BOEUF</b> avec ou sans ail, sauce Béarnaise, frites maison, salade.....	28,00 €
<b>VERITABLE STEACK au POIVRE</b> flambé au cognac, frites maison, salade.....	30,00 €
<b>FAUX-FILET ANGUS</b> sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade.....	26,00 €
<b>TOURNEDOS de COCHON</b> , sauce béarnaise Ratatouille, fêta, pommes à la cendre.....	20,00 €
<b>PLUMA de PORC, sauce au boudin noir</b> Purée, ratatouille.....	26,00 €
<b>FRICASSÉE de ROGNONS de VEAU</b> à la graine de moutarde, frites maison.....	26,00 €
<b>ANDOUILLETTE AAAAA</b> grillée, crème moutarde/estragon, frites maison, salade.....	23,00 €

**Assiette de fromages de Wierre-Éffroy** 9,00 €

## Les Desserts

<b>ILE FLOTTANTE</b> , crème chocolat - blé soufflé caramélisé.....	9,00 €
<b>MI-CUIT COULANT</b> au chocolat Valrhona, coeur spéculos.....	9,00 €
<b>FRAISES ROMANOFF</b> - glace madeleine.....	9,00 €
<b>SABLÉ BRETON FRAISES / CITRON</b> .....	9,00 €
Coulis fraise des bois	

**Café vraiment gourmand** 12,00 € (+ 4 € dans le menu BIB)

**Champagne vraiment gourmand** 18,00 € (+ 11 € dans le menu BIB)

**Irish-coffee vraiment gourmand** 18,00 € (+ 11 € dans le menu BIB)

# MENUS

## BIB GOURMAND 38,00 €

Toute modification sera facturée « à la carte »

### Les entrées

**TERRINE de FOIE GRAS de CANARD et MAGRET FUMÉ**  
Sauternes en fine gelée, compoté de rhubarbe/oignon

**TARTARE de SAUMON et son OEUF POCHÉ en GRAVLAX**  
avocat / yaourt fumé / champignons

**POULPE GRILLÉ**  
Salsa de tomates vertes et coriandre  
Houmos d'artichauts, salicornes, sarrasins

### Les Plats

**LOTTE, crème d'asperge**  
Navarin de légumes du moment

**FILET de ST-PIERRE, sauce hollandaise siphonnée**  
Étuvée de fenouil et oignons à l'absinthe, pommes safranées (Supplément de 7,00)

**FAUX-FILET ANGUS**  
sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade

**PLUMA de PORC, sauce au boudin noir**  
Purée, ratatouille

**Dessert au choix « à la carte »**  
(Commande en début de repas)



## HISTOIRE ANCIENNE 27,00 €

Entrée + plat + dessert (Hors samedi soir et jours fériés)

## FORMULE-DEJEUNER 24,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - (Hors samedi midi et jours fériés)

Toute modification sera facturée « à la carte »

### Les entrées

**CABILLAUD FUMÉ en carpaccio, déclinaison de radis**  
Rémoulade de radis noir / vinaigrette de radis roses / fanes en coulis à l'estragon

**TERRINE DE VEAU, crémeux au citron noir** graines de moutarde

**VELOUTÉ de PETITS-POIS** espuma bacon

### Les Plats

**SAUMON grillé, sauce béarnaise**  
Ratatouille, fêta, riz pilaf

**FILET de MERLU, pesto à l'ail des ours**  
Risotto d'orzo aux champignons

**TOURNEDOS de COCHON**, sauce béarnaise  
Ratatouille, fêta, pomme à la cendre

**FRICASSÉE de ROGNONS de VEAU à la graine de moutarde**, frites maison  
(Supplément de 6,00)

### Les desserts

**ILE FLOTTANTE, crème au chocolat** - blé soufflé caramélisé

**FRAISES ROMANOFF** - glace madeleine