

# CARTE MIDI & SOIR

BISTRO	CAVE	TABLE					
			ET NOS PAILLES ONT LES YEUX QUI BRILLEN !		LE REPAIRE		

**Formule le midi du mardi au vendredi**  
*Voir l'ardoise*

PLAT DU JOUR..... 13,90€  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT..... 17,00€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT..... 21,00€

## ENTRÉES

---

OEUF PARFAIT, CRÈME DE CHAMPIGNONS, ÉCLATS DE NOISETTES..... 7,50 €  
• Vin conseillé : CROZES-HERMITAGE BLANC

CREVETTE PANÉE, GUACAMOLE D'AVOCAT ET AGRUMES ..... 6,90 €  
• Vin conseillé : MUSCADET BLANC

TERRINE DE CANARD POIVRE VERT ..... 6,90 €  
• Vin conseillé : CÔTES DU RHÔNE ROUGE

À PARTAGER: ASSIETTE DE CHARCUTERIE REVISITÉE "LE REPAIRE"... 18,00 €  
• Vin conseillé : GAMAY ROUGE

## SALADES

---

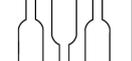
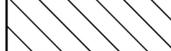
SALADE CÉSAR ..... petite 7,50 € / grande 14,00 €  
Poulet croustillant (français), parmesan, œuf dur, tomates  
• Vin conseillé : CHABLIS BLANC

SALADE CHÈVRE CHAUD ..... petite 7,50 € / grande 14,00 €  
Toasts de chèvre, lardons, oignons et tomates confites  
• Vin conseillé : QUINCY BLANC

BISTRO

CAVE

TABLE



ET NOS PAPILLES ONT  
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

# PLATS

2 ACCOMPAGNEMENTS PAR PLAT : RIZ - LEGUMES - ECRASE DE POMME DE TERRE - POMMES GRENAILLES

**BURGER DE COCHON, CHEDDAR FUMÉ ..... 18,50 €**

Fait maison, origine France

- Vin conseillé : SAUMUR-CHAMPIGNY ROUGE

**BROCHETTE DE BOEUF CHAROLAIS 200 g ..... 21,50 €**

Aux épices chimichuri, origine France

- Vin conseillé : GAILLAC ROUGE

**FAUX-FILET ROUGE DES PRÉS 220 g ..... 24,50 €**

Origine France

- Vin conseillé : GRAVES ROUGE

**ENTRECÔTE BRETONNE 220 g ..... 27,90 €**

Origine France

- Vin conseillé : MADIRAN ROUGE ou MINERVOIS ROUGE

**FILET MIGNON POMMES RÔTIÉS, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE .....26.00 €**

Sauce Vallée d'Auge, origine France

- Vin conseillé : FLEURIE ROUGE
- Variante : ALSACE PINOT NOIR ROUGE

**A PARTAGER : CÔTE DE BOEUF 1KG (de septembre à juin).....80.00 €**

Origine France

- Vin conseillé : ST ESTEPHE ROUGE
- Variante : FAUGERE ROUGE

**RETOUR DE PÊCHE, SELON ARRIVAGE ..... 22,90 €**

Riz pilaf et sauce vierge

- Vin conseillé : CHABLIS BLANC

## *Plat signature*

**MAGRET DE CANARD 200 g ..... 23,00 €**

Laqué au soja, origine France

- Vin conseillé : CÔTE DE GASCOGNE ROUGE

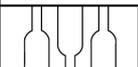
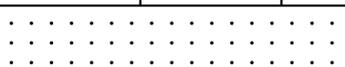
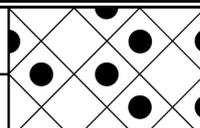
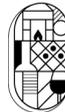
Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.

Prix nets, service compris. Liste des allergènes, nous consulter.

BISTRO

CAVE

TABLE



ET NOS PAPILLES ONT  
LES YEUX QUI BRILLET !

LE REPAIRE

# FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES ..... 9,00 €

Assortiment de fromages, noix et salade verte

# DESSERTS

TARTE PASSION DESTRUCTURÉE ..... 6,90 €

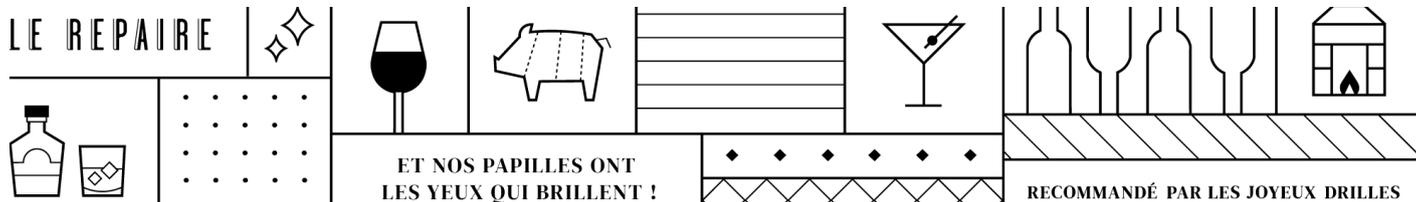
POIRE EPICÉE AU VIN ROUGE ..... 6,90 €

CAFÉ GOURMAND DE LÉA ..... 6,90 €

## *Dessert signature*

FRAÎCHEUR DE PETITS POIS ET SA GLACE CITRON.....7,90 €





# Menu Bistrot

## Midi & Soir - 33€

### Entrées

Œuf parfait, crème de champignons et éclats de noisettes

ou

Crevettes panées, guacamole et agrumes

### Plats

Brochette de boeuf charolais 200g (France)

ou

Filet mignon et son écrasé de pomme de terre

ou

Retour de pêche, riz pilaf et sauce vierge

### Desserts

Tarte passion déstructurée

ou

Poire épicée au vin rouge

