

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

CARTE MIDI & SOIR

Formule le midi du mardi au vendredi

Voir l'ardoise

PLAT DU JOUR	15,50 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	18,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	22,50 €

ENTRÉES

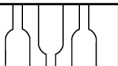
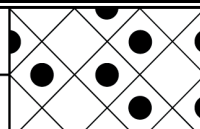
VELOUTÉ DE POTIMARRON AU CUMIN, NOISETTES TORRÉFIÉES, EMMENTAL ET CROÛTONS	4,50 €
TATAKI DE BOEUF GRILLÉ À LA CHEMINÉE, WAKAMÉ, OIGNONS FRITS, SÉSAME ET SAUCE ÉPICÉE	7,50 €
GRAVELAX DE LIEU JAUNE AU SEL VIKING, BETTERAVES ET FRAMBOISES	7,50 €
NOIX DE SAINT-JACQUES ET CHAMPIGNONS, ESPUMA AU LARD FUMÉ	9,50 €

BISTRO	CAVE	TABLE						
				ET NOS PAPILLES ONT LES YEUX QUI BRILLEN !		LE REPAIRE		
PLATS ACCOMPAGNEMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF ! LE BURGER DU REPAIRE Steak haché Black Angus 150g, Saint-Nectaire, purée d'oignons caramélisés, poitrine fumée, salade, tomate et sauce fromagère 19,00 € LE RETOUR DE PÊCHE, SELON ARRIVAGE En croûte de Spianata et sa sauce hollandaise au Yuzu 24,00 €								
À la cheminée <i>De septembre à juin</i> CÔTE DE PORC CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES 280G Origine France 18,00 € BROCHETTE DE BOEUF MARINADE CHIMICHURRI 250G Origine France 22,00 € FAUX FILET "ROUGE DES PRÈS" 250G Race Rouge des près, origine France 24,00 € ENTRECÔTE JUSTE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL Race Normande, origine France 31,00 € <u>A PARTAGER</u> : CÔTE DE BOEUF MATURÉE ENVIRON 1KG Origine France 79,00 € SAUCES AU CHOIX : 5 POIVRES, GORGONZOLA, MORILLES, MOUTARDE								
Plats signatures L'EFFILOCHÉ DE BOEUF Boeuf façon Bourguignon à l'étouffé (pendant 6h), écrasé de pommes de terre, petits légumes et réduction au vin rouge, origine France 25,00 € LE RISOTTO SAFRANÉ Risotto safrané au potimarron, Saint-Jacques flambées au cognac et écume de corail 26,00 €								

BISTRO

CAVE

TABLE

ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT

8,00 €

Assortiment de fromages, chutney de figues et noix

DESSERTS

BROWNIE PRALINÉ AUX NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES,
CRÉMEUX CHOCOLAT ET GLACE PÉCAN

7,50 €

MONT-BLANC À LA CHÂTAIGNE ET CASSIS
TOUT EN LÉGÈRETÉ

6,50 €

MACARON AUX FRUITS JAUNES POCHÉS,
ET GANACHE À LA VANILLE

7,50 €

CAFÉ GOURMAND

9,00 €

Dégustation de nos desserts en mignardises

Nos glaces

DE LA FERME DE KERGONC À TREOUERGAT

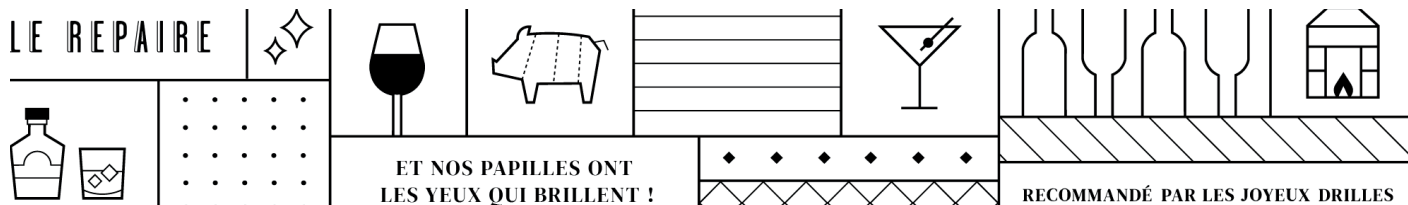
1 BOULE

2,50 €

2 BOULES

4,80 €





Menu - Le Repaire

Midi & Soir - 38€

Entrées

Tataki de boeuf grillé à la cheminée, wakamé, oignons frits,
sésame et sauce épicée

ou

Gravelax de lieu jaune au sel viking, betteraves et framboises

Plats

L'effiloché de boeuf façon Bourguignon à l'étouffé (pendant 6h),
écrasé de pommes de terre, petits légumes
et réduction au vin rouge

ou

Le risotto safrané au potimarron, Saint-Jacques flambées au
cognac et écume de corail

ou

Le faux filet "Rouge des près" 250g grillé à la cheminée

Desserts

Assiette de fromages du moment, chutney de figue et noix

ou

Brownie praliné aux noix de pécan caramélisées et glace pécan

ou

Macaron aux fruits jaunes pochés et ganache à la vanille

