

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

# FORMULE DU MIDI

*Voir l'ardoise*

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

## À PARTAGER

SAUCISSON	5.00€
CAMEMBERT NORMAND RÔTI À LA CHEMINÉE AU MIEL ET THYM, JAMBON DE BAYONNE IGP ET POMMES GRENAILLES ( À PARTAGER OU PAS ! )	14.50€

## ENTRÉES

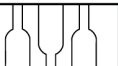
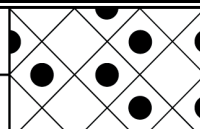
SOUPE D'OIGNONS BRÛLÉS À LA CHEMINÉE ET CRÈME FOUETTÉE À L'EMMENTAL	5.00 €
TATAKI DE BŒUF FAÇON SUSHI, MAYONNAISE AU WASABI ET SÉSAME, SOJA SUCRÉ	8.00 €
CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO, PASSION, CITRON VERT ET HUILE D'HERBES	8.00 €
FOIE GRAS MI-CUIT AU SÉSAME NOIR, TOAST DE PAIN AUX FRUITS ET CHUTNEY FIGUES	14,50 €

BISTRO	CAVE	TABLE					
				ET NOS PAPILLES ONT LES YEUX QUI BRILLEN !		LE REPAIRE	
<h1>PLATS</h1> <hr/> <p>ACCOMPAGNEMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF !</p> <div> <div> <b>LE BURGER DU REPAIRE</b> <p>Steak haché Black Angus 150g, cheddar affiné 1 an, mayonnaise au sésame et ciboulette, oignon frits, tomate, salade, crème fromagère</p> </div> <div>19,00 €</div> </div> <div> <div> <b>FILET DE DAURADE SNACKÉ ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC, ÉMULSION DE POIREAU</b> </div> <div>22,00 €</div> </div> <h2>À la cheminée</h2> <p><i>De septembre à juin</i></p> <div> <div> <b>BROCHETTE DE POULET MARINÉE AU CURRY BRETON 250G</b> <p>Origine France</p> </div> <div>18,00 €</div> </div> <div> <div> <b>FAUX-FILET ROUGE DES PRÈS 250G</b> <p>Origine France</p> </div> <div>24,00 €</div> </div> <div> <div> <b>MAGRET DE CANARD LAQUÉ MIEL FIGUES 350G</b> <p>Sauce au miel et figues, origine France</p> </div> <div>25,00 €</div> </div> <div> <div> <b>ENTRECÔTE JUSTE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL 300G</b> <p>Race Normande, origine France</p> </div> <div>31,00 €</div> </div> <div> <div> <b>À PARTAGER : CÔTE DE BOEUF MATURÉE</b> <p>Origine France</p> </div> <div>84,00 €/KG</div> </div> <p>SAUCES AU CHOIX : 5 POIVRES, GORGONZOLA, MORILLES, MOUTARDE</p> <h2>Plat signature</h2> <div> <div> <b>LE RISOTTO</b> <p>Risotto aux cèpes et Saint-Jacques flambées à l'armagnac</p> </div> <div>26,00 €</div> </div>							

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

## TARTE TATIN AUX POIRES, CARMEL BEURRE SALÉ ET CRÈME GLACÉE AU BLÉ NOIR

6,50 €

## MACARON AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET COCO ET COULIS DE FRUITS ROUGES

7,50 €

## MERVEILLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET PRALINÉ, CRÉMEUX BEURRE DE CACAHUÈTE

7,50 €

## CAFÉ GOURMAND

9,00 €

Dégustation de nos desserts en mignardises

## *Nos glaces*

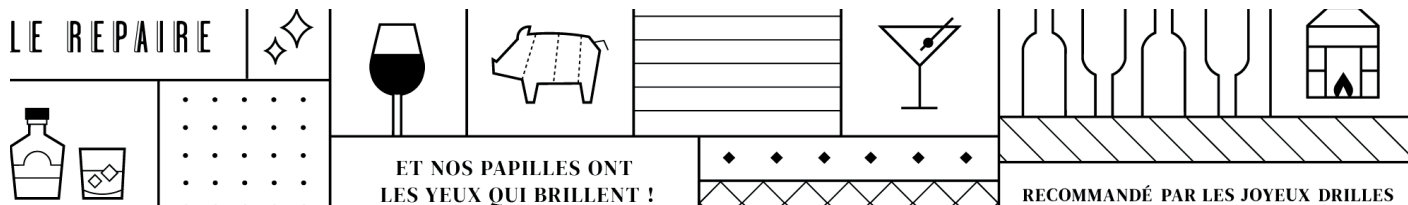
1 BOULE

2,50 €

2 BOULES

4,80 €





# Menu - Le Repaire

## Midi & Soir - 39€

### Entrées

Tataki de bœuf façon sushi, mayonnaise au wasabi et sésame,  
soja sucré

ou

Ceviche de daurade au lait de coco, passion, citron vert  
et huile d'herbes

### Plats

Magret de canard laqué miel figues 350g, sauce miel et figues  
ou

Risotto aux cèpes et Saint-Jacques flambées à l'armagnac  
ou

Faux-filet Rouge des Près 250g

### Desserts

Assiette de fromages du moment, chutney de figue et noix  
ou

Macaron aux fruits exotique, sorbet coco  
et coulis de fruits rouges

ou

Merveilleux au chocolat noir et praliné,  
crémeux beurre de cacahuète

