



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 €

Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible. Prix nets, service compris. Liste des allergènes, nous consulter.



PLATS

ACCOMPAGNEMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LE BURGER DU REPAIRE

19,00 €

Steak haché Black Angus 150g, cheddar affiné 1 an, mayonnaise au sésame et ciboulette, oignon frits, tomate, salade, crème fromagère

FILET DE DAURADE SNACKÉ ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC, ÉMULSION DE POIREAU

22,00 €

À la cheminée

De septembre à juin

BROCHETTE DE POULET MARINÉE AU CURRY BRETON 250G **18,00 €**

Origine France

FAUX-FILET ROUGE DES PRÈS 250G **24,00 €**

Origine France

MAGRET DE CANARD LAQUÉ MIEL FIGUES 350G **25,00 €**

Sauce au miel et figues, origine France

ENTRECÔTE JUSTE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL 300G **31,00 €**

Race Normande, origine France

À PARTAGER : CÔTE DE BOEUF MATURÉE **84,00 €/KG**

Origine France

SAUCES AU CHOIX : 5 POIVRES, GORGONZOLA, MORILLES, MOUTARDE

Plat signature

LE RISOTTO

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

26,00 €



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT

8,00 €

Assortiment de fromages, chutney de figues et noix

DESSERTS

TARTE TATIN AUX POIRES, CARAMEL 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

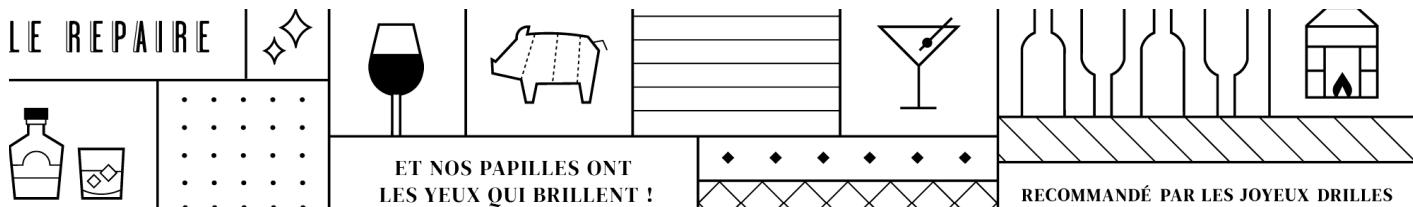
1 BOULE

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

