



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	6.00€
PONT-L'ÉVÊQUE AOP RÔTI ET JAMBON DE BAYONNE, POMMES GRENAILLES, SALADE ET CORNICHONS	14.50€

ENTRÉES

CAPPUCCINO NOISETTES ET CÉLERI, CHANTILLY AU FOIE GRAS ET CRUMBLE DE CÈPES ET NOISETTES	9.00 €
BROCHETTES DE POULET TERIYAKI, CARAMÉLISÉES À LA CHEMINÉE, AVOCAT BRAISÉ ET JAUNE D'ŒUF CONFIT DE SOJA	9.00 €
SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES AU BEURRE DE THYM, ESPUMA DE PANAIS À LA VANILLE ET FAR NOIR	11.00 €
GRAVLAX DE BŒUF AUX ÉPICES CHIMICHURRI ET SEL FUMÉ, CRÈME DE RIZ, SAUCE CACAHUÈTES EPICÉE	9,00 €



PLATS

ACCOMPAGNEMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LE BURGER DU REPAIRE 19,50 €

Steak Angus 150g, reblochon, poitrine fumé, compotée d'oignons caramélisés, salade, tomate, mayonnaise, ciboulette

LE RETOUR DE PÊCHE 26,00 €

Tournedos de lieu noir, crème de sésame noir, risotto d'épeautre et légumes

À la cheminée

De septembre à juin

ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA 200g 19,50 €

DEMI MAGRET DE CANARD 200g 23,00 €

Origine France

BAVETTE D'ALOYAU 200g 24,00 €

Origine Irlande

FAUX-FILET ROUGE DES PRÉS 250G 25,00 €

Origine France

ENTRECÔTE JUSTE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL 300G 32,00 €

Race Normande, origine France

À PARTAGER : CÔTE DE BOEUF 84,00 €/KG

Origine France

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

Plat signature

SURF AND TURF 36,00 €

Filet de bœuf et Saint-Jacques, jus de bœuf au foie gras, far noir, mousseline de panais, foie gras poêlé



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT

8,00 €

Assortiment de fromages, chutney de figues et noix

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT, CARAMEL AUX FRUITS DE LA PASSION, CRÈME GLACÉE PISTACHE

7,50 €

ILE FLOTTANTE AU TONKA, SAUCE CHOCOLAT ET CARAMEL BEURRE SALÉ

7,50 €

CHEESECAKE CUIT, COULIS DE FRUITS ROUGES ET SPÉCULOOS

7,50 €

Nos glaces

1 BOULE

2,50 €

2 BOULES

4,80 €

Menu enfant

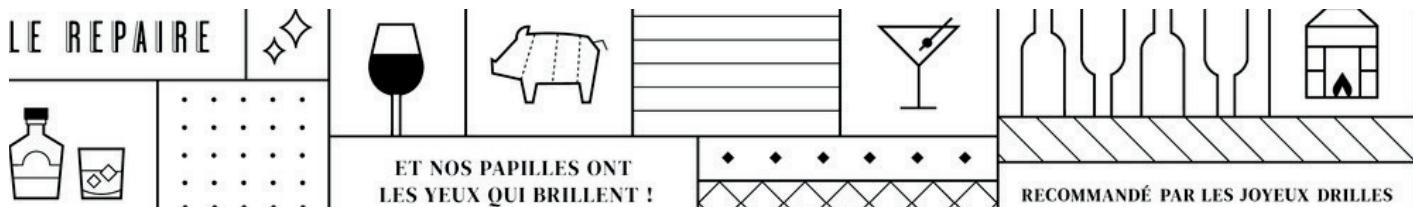
Moins de 12 ans

Sirop à l'eau

Steak haché frites ou Fish and chips

12,00 €

1 boule de glace



RECOMMANDÉ PAR LES JOYEUX DRILLES

Menu - Le Repaire

39€

Entrées

Cappuccino noisettes et céleri, chantilly au foie gras et crumble de cèpes et noisettes

ou

Brochettes de poulet teriyaki, caramélisées à la cheminée, avocat braisé et jaune d'œuf confit au soja

ou

Gravlax de bœuf aux épices chimichurri et sel fumé, crème de riz, sauce cacahuètes épicée

Plats

Demi magret de canard 200g

ou

Bavette d'aloyau 200g

ou

Faux-filet Rouge des Prés 250g

Desserts

Mi-cuit au chocolat, caramel aux fruits de la passion, crème glacée pistache

ou

Île flottante au tonka, sauce chocolat et caramel au beurre salé

ou

Cheesecake cuit, coulis de fruits rouges et spéculoos

