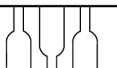
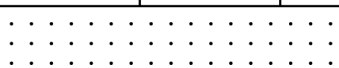
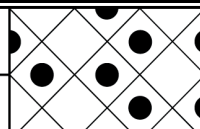


BISTRO

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	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 PANAI À LA VANILLE ET FAR NOIR	11.00 €
GRAVLAX DE BŒUF AUX ÉPICES CHIMICHURRI ET SEL FUMÉ, CRÈME DE RIZ, SAUCE CACAHUÈTES ÉPICÉE	9,00 €

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

# 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

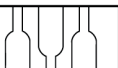
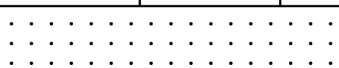
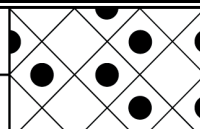
36,00 €

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

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

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

7,50 €

ILE FLOTTANTE AU TONKA, SAUCE CHOCOLAT  
ET CAMEL 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

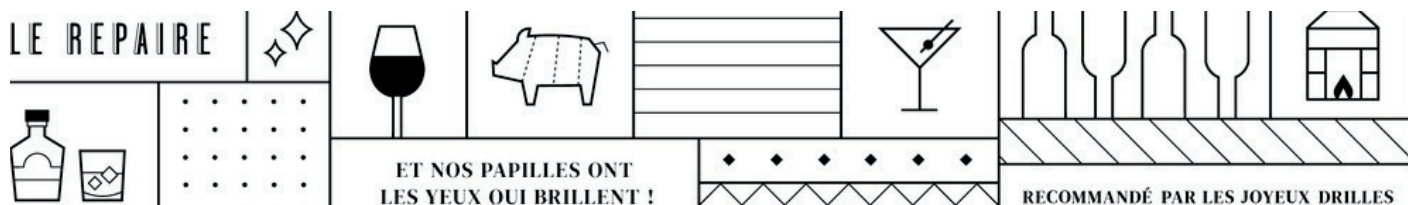
Steak haché frites ou Fish and chips

12,00 €

1 boule de glace

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

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



# 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

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

ou

Cheesecake cuit, coulis de fruits rouges et spéculoos

