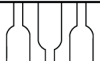
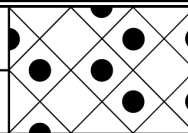


BISTRO

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€
-----------	-------

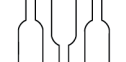
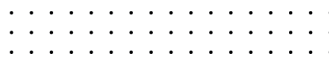
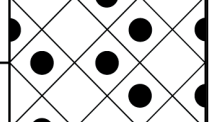
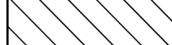
ENTRÉES

TATAKI DE CANARD FUMÉ À LA CHEMINÉE, SOJA, SÉSAME, GEL MIEL ET CLÉMENTINE, PICKLES DE CHOU ROUGE À LA FRAMBOISE	9,00€
CARPACCIO DE LIEU JAUNE, LAIT DE COCO, HUILE DE CARDAMOME, CITRON VERT ET GEL PASSION, RADIS BLUE MEAT	9,00 €
CROQUETTES AU SPIANATA ET CHEDDAR FUMÉ, SAUCE SALSA	7,50 €
PETITE SALADE CÉSAR	7,50 €

BISTRO

CAVE

TABLE

ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

PLATS

ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET SALADE OU MOUSSELINE DE PATATE DOUCE
FUMÉE, LÉGUMES RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE, KASHA FAÇON RISOTTO

LE TARTARE DU REPAIRE

21,00 €

Origine France, tartare de boeuf (rumsteck) au couteau préparé minute à la
cheminée

À la cheminée

De septembre à juin

BROCHETTE DE POULET CARAMÉLISÉ CACAHUÈTE ET SÉSAME 19,00 €

Origine France

CÔTE DE PORC MARINADE CHIMICHURI 280G 19,00 €

Origine France

BAVETTE D'ALOYAU 220G 22,00 €

Origine Irlande

L'ENTRECÔTE CHAROLAISE 300G 32,00 €

Origine France, juste grillée à la fleur de sel

À PARTAGER : LA CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 39,00 €/ PERS

Environ 1kg, origine France

SAUCE AU CHOIX : POIVRES, BLEU D'Auvergne, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
Échalotes au vin rouge, Fromagère au Cheddar rouge

Plats signatures

L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU 28,00 €

Effiloché d'épaule d'agneau fumé puis confit 10h au miel de thym
et épices douces

LE RISOTTO 28,00 €

Risotto au spianata et Saint-Jacques flambées au pastis, émulsion au
spianata

LE RETOUR DE PÊCHE 28,00 €

Lieu jaune au jambon de Bayonne, crème de cresson, huile d'herbes,
noisettes torréfiées et petits légumes du moment

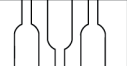
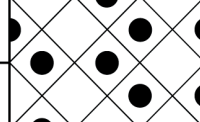
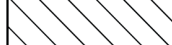
Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.

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

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

FRAISIER AUX FRAISES DE PLOUGASTEL, CRÈME FOUETTÉE 8,00 €

MASCARPONE VANILLE, GEL CITRON BASILIC, COULIS DE FRAISES

TARTELETTE CITRON-PISTACHE MERINGUÉE 7,50 €

VERRINE COCO AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS EXOTIQUES 7,50 €

Nos glaces

1 BOULE 2,50 €

2 BOULES 4,80 €

Menu enfant

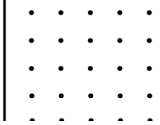
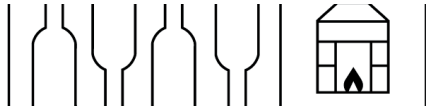
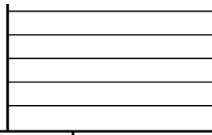
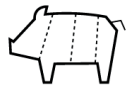
Moins de 12 ans

Sirop à l'eau

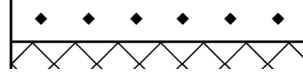
Steak haché frites ou Fish and chips 12,00 €

1 boule de glace

LE REPAIRE



ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLET !



RECOMMANDÉ PAR LES JOYEUX DRILLES

Menu signature

42,00 €

Entrées

Tataki de magret de canard grillé à la cheminée

ou

Carpaccio de lieu jaune

Plats

Au choix parmi les plats signatures

L'effiloché d'épaule d'agneau

ou

Le risotto au spianata et Saint-Jacques

ou

Le retour de pêche

Desserts

Assiette de fromages du moment, chutney de figue et noix

ou

Fraisier

ou

Tartelette citron-pistache meringuée

Accompagnement : frites et salade ou mousseline de patate douce fumée,
légumes rôtis à l'huile d'olive, kasha façon risotto

Sauce au choix : poivres, bleu d'auvergne, beurre maître d'hôtel,
échalotes au vin rouge, fromagère au cheddar rouge

