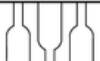


BISTRO

CAVE

TABLE



ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

FORMULE DU MIDI

Voir l'ardoise

PLAT DU JOUR	16,00 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	20,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24,00 €

À PARTAGER

SAUCISSON	6,00 €
-----------	--------

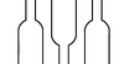
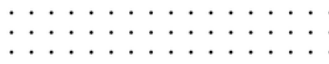
ENTRÉES

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 BRILLENT !

LE REPAIRE

PLATS

ACCOMPAGNEMENTS : 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, frites

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 (ou pas): LA CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 79,00 €/ KG

Origine France, voir l'ardoise

SAUCES AU CHOIX : POIVRES, BLEU D'Auvergne, MORILLES,
FROMAGÈRE AU CHEDDAR ROUGE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

Plats signatures

L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU 28,00 €

Origine Irlande

Effiloché d'épaule d'agneau fumé puis confit 10h au miel de thym et épices douces, haricots coco et pommes de terre grenaille

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

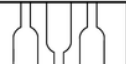
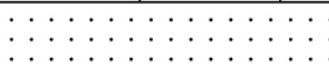
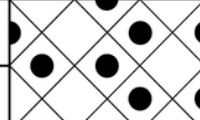
Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.

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 DÉSTRUCTURÉ AUX FRAISES DE PLOUGASTEL,
CRÈME FOUETTÉE, MASCARPONE VANILLE, GEL CITRON
BASILIC, COULIS DE FRAISES

8,00 €

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

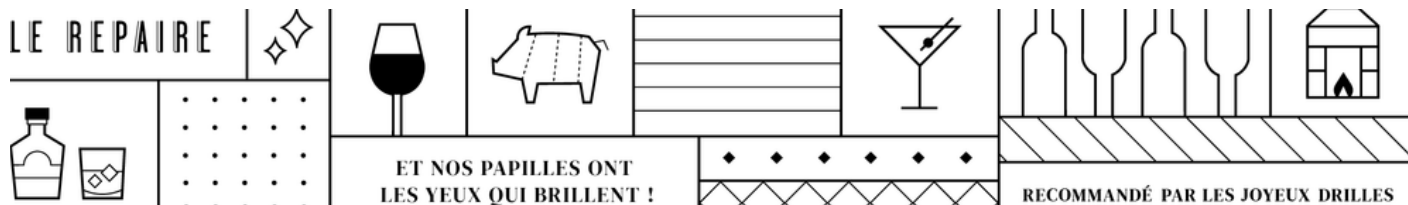
Moins de 12 ans

Sirop à l'eau

Steak haché frites ou Fish and chips

12,00 €

1 boule de glace



Menu signature

42,00 €

Entrées

Tataki de magret de canard grillé à la cheminée

ou

Carpaccio de lieu jaune

Plats

Effiloché d'épaule d'agneau fumé puis confit 10h au miel de thym et épices douces, haricots coco et pommes de terre grenaille

ou

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

ou

Le retour de pêche: lieu jaune au jambon de Bayonne, crème de cresson, huile d'herbes, noisettes torréfiées et petits légumes du moment

Desserts

Assiette de fromages du moment, chutney de figue et noix

ou

Fraisier déstructuré aux fraises de Plougastel

ou

Tartelette citron-pistache meringuée

