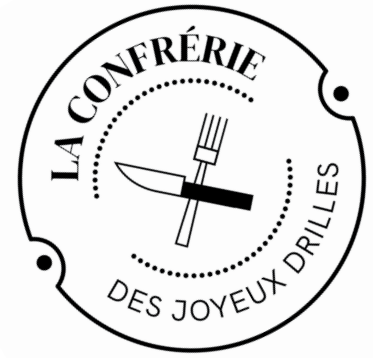


LE REPAIRE



Le Repaire se décline autour de 3 espaces : le bar, la cave et la table.

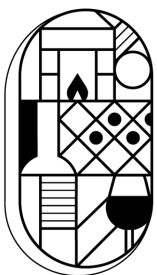
Au bar, on boit un petit godet pour se mettre en appétit.

À notre table, le chef David et son équipe vous feront déguster de bons petits plats. La cheminée n'est pas là que pour la chaleur du feu. Ici, on cuisine avec.

À notre cave, découvrez les vins qui sublimeront vos repas. Direction la cave à vin pour faire vos curieux et choisir votre quille.

C'est le "repaire" des bons vivants !

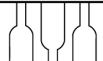
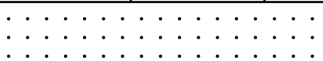
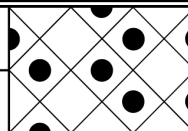
BONNE DÉGUSTATION !



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 €

*Le Repaire célèbre le printemps autour du **partage** et de la **gourmandise**.
Découvrez notre carte printanière !*

NOS ENTRÉES À PARTAGER

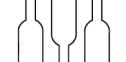
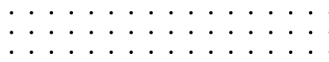
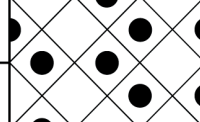
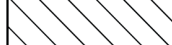
Prix par personne

VITELLO TONNATO, TRANCHES DE RÔTI DE VEAU FUMÉ À BASSE TEMPÉRATURE, THON, CÂPRES, OLIVES, HUILE D'OLIVE VIERGE AU BASILIC	9,00 €
TOMATES ET BURRATA, GEL CITRON ET BASILIC, VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS ET PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS	8,00 €
POULPE MARINÉ AUX ÉPICES ET GRILLÉ À LA CHEMINÉE, POIVRONS ET POMMES DE TERRE FUMÉES À L'AIL, MAYONNAISE SAFRANÉE	8,50 €
FOIE DE VEAU GRILLÉ À LA GRAISSE DE CANARD ET PERSILLADE, SALADE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES	7,50 €
BROCHETTE DE SARDINES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, HUILE D'OLIVE VIERGE AUX AGRUMES	7,00 €
PATATAS BRAVAS : POMMES DE TERRE RÔTIES À L'HUILE D'AIL, OIGNONS FRITS ET SAUCE SALSA BRAVA	6,00 €
BROCHETTE MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE, LARD FUMÉ ET CHEDDAR	8,00 €

BISTRO

CAVE

TABLE



ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

PLATS

Grillades à la cheminée

De septembre à juin

BROCHETTE DE PICANHA DE BOEUF BLACK ANGUS MARINÉE 29,00 €

Origine Irlande

CÔTELETTES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE 31,00 €

Environ 350g, origine Irlande

L'ENTRECÔTE DE BOEUF CHAROLAISE MATURÉE 32,00 €

À la coupe, à partir de 300g, origine France

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

À la coupe, 900g minimum, origine France

ACCOMPAGNEMENTS :

Frites maison et salade **ou** Patatas bravas (+1,5€)

ou Mousseline de patates douces fumées, petits légumes et far noir rôti

SAUCES AU CHOIX :

Poivres, Gorgonzola, Miel et moutarde, Barbecue maison, Mayonnaise épicée,
Salsa brava, Ketchup

Plats signatures

L'EFFILOCHÉ DE CANARD 29,00 €

Origine France

Effiloché de canard confit, sauce gastrique aux fruits rouges,
mousseline de patates douces fumées et légumes du moment

LE RETOUR DE PÊCHE 29,00 €

Lieu jaune au spianata, crème de petits pois à l'ail et au
basilic, espuma au spianata fumé, far noir rôti au beurre d'ail

LE FILET DE BOEUF 32,00 €

Origine France

Filet de boeuf en tournedos, jus réduit, mille-feuille de pommes
de terre au lard fumé et cheddar

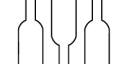
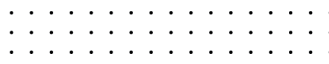
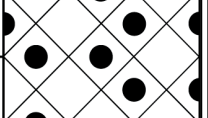
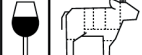
Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.

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

BISTRO

CAVE

TABLE



ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

DESSERTS

RIZ AU LAIT AU CAMEL RHUM PASSION ET SORBET PABANA 8,50 €

(Fruits de la passion, banane, mangue, citron)

TARTE AU CHOCOLAT NOIR INAYA 65%, NOIX DE PÉCAN 9,00 €
CARAMÉLISÉES ET PRALINÉ MAISON

SOUPE DE FRAISES DE PLOUGASTEL AU BASILIC, CRÈME 10,50 €
FOUETTÉE BURRATA À L'HUILE D'OLIVE VIERGE FUMÉE

Nos glaces

SORBET : Pamplemousse, pabana, framboise

CRÈME GLACÉE : Vanille bourbon macadamia, caramel beurre salé, blé noir mûre

1 BOULE 2,60 €

2 BOULES 5,00 €

3 BOULES 6,50 €

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.