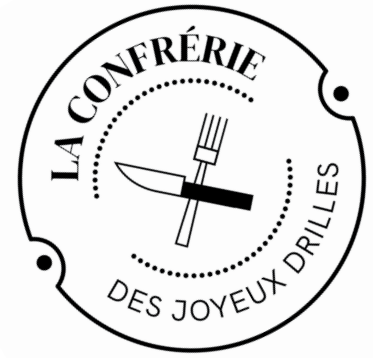


LE REPAIRE



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

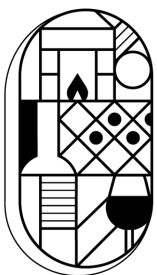
Au bar, on boit un petit godet pour se mettre en appétit.

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 !

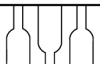
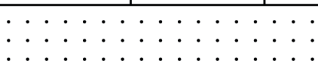
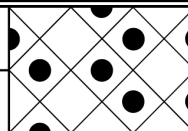
BONNE DÉGUSTATION !



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 l'été dans une ambiance ensoleillée et gourmande.
Découvrez notre nouvelle carte estivale !*

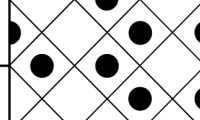
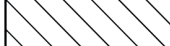
NOS ENTRÉES

SOUPE GLACÉE DE MELON FUMÉ AU BASILIC, CHIPS ET CRÈME FOUETTÉE AU SERRANO, FOCACCIA MAISON	9,00 €
MAKI DE THON ALBACORE, MAYONNAISE ÉPICÉE, BETTERAVE, AVOCAT, SAUCE SOJA ET SÉSAME, OIGNONS FRITS	11,00 €
GRAVLAX DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET RAVIOLE DE BETTERAVE, FARCE DE GÉSIEERS ET RÉDUCTION AU PORTO	11,00 €
PATATAS BRAVAS : POMMES DE TERRE RÔTIÉS À L'HUILE D'OLIVE À L'AIL, SAUCE SALSA BRAVA ET OIGNONS FRITS	6,00 €

BISTRO

CAVE

TABLE

ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

PLATS

Grillades à la cheminée

BROCHETTE DE CHORIZO GRILLÉE 22,00 €

Origine France

HAMPE DE BOEUF MARINÉE AUX POIVRES 24,00 €

Environ 250g, origine France

BROCHETTE DE PICANHA DE BOEUF BLACK ANGUS 31,00 €

Environ 250g, origine Irlande

L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE MATURÉE 36,00 €

Environ 330g, origine France

À PARTAGER (ou pas) : LA CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 86,00 €/ KG

Maturée, à la coupe, 900g minimum, origine France

ACCOMPAGNEMENTS :

Frites maison et salade **ou** Patatas bravas **ou** Poêlée de légumes persillés

SAUCES AU CHOIX :

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

Plats signatures

LE TATAKI DE THON 27,00 €

Tataki de thon, riz sauté aux petits légumes, soka et sésame,
ketchup de carottes au gingembre

LE PAVÉ DE POITRINE DE PORC 24,00 €

Origine France

Pavé de poitrine de porc confite, fumée et caramélisée,
kimchi braisé (chou fermenté épicé), far noir et jus à l'ail noir

LE FILET DE BOEUF 34,00 €

Origine France

Filet de boeuf 200g rôti au beurre d'échalote, jus de boeuf
corsé et pommes de terre à la sarladaise

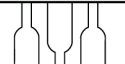
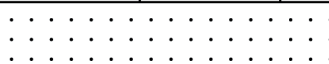
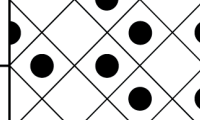
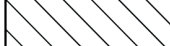
Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.

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

BISTRO

CAVE

TABLE



ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

DESSERTS

TARTE TATIN AUX POMMES ET RHUBARBE, CRÈME GLACÉE VANILLE MACADAMIA	9,00 €
PÊCHE RÔTIE À LA CHEMINÉE, CONFIT D'ABRICOTS FUMÉS, PAIN DE GÊNES ET CRÈME MONTÉE VERVEINE	9,00 €
FONDANT AU CHOCOLAT FAÇON BAULOIS À LA FLEUR DE SEL ET SORBET À LA FRAISE	9,00 €

Nos glaces

SORBET : Pamplemousse, pavana, fraise

CRÈME GLACÉE : Pistache, Vanille macadamia, chocolat

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