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 !




# FORMULE DU MIDI

*Voir l'ardoise*

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

*La saison est aux retrouvailles, aux saveurs réconfortantes et aux bons moments partagés au coin du feu. Découvrez notre nouvelle carte !*

# À PARTAGER

| | |
|---|---|
| LE SAUCISSON | 6,50 € |
| LA PORTION DE FRITES MAISON | 3,50 € |
| LES PATATAS BRAVAS | 4,00 € |
| LA CHARCUTERIE DU MOMENT "SÉLECTION DU CHEF" | 11,50 € |
| LE FROMAGE BRAISÉ À LA CHEMINÉE (DEMI REBLOCHON AOP) | 16,50 € |

# NOS ENTRÉES

| | |
|---|---|
| CEVICHE DE LIEU JAUNE, GEL AU BASILIC ET CITRON VERT, GRENADE, HUILE D'OLIVE FUMÉE AUX AGRUMES | 12,00 € |
| TATAKI DE BŒUF À LA CHEMINÉE, MAYONNAISE AU SOJA ET GOCHUJANG, SÉSAME ET CHOU ROUGE MARINÉ | 12,00 € |
| LE FOIE GRAS (ORIGINE FRANCE) FUMÉ MAISON ET FOURRÉ AUX FIGUES ET ARMAGNAC, BRIOCHE AUX ÉPICES TOASTÉE, CONFIT DE FIGUES | 17,00 € |

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 BRILLENT !

LE REPAIRE

# PLATS

## *Grillades à la cheminée*

**SAUCISSE DE OUESSANT FUMÉE AUX ALGUES** — *Une saucisse :* **14,50 €**
Environ 145g, *origine France* — *ou deux saucisses :* **18,50 €**

**BAVETTE D'ALOYAU** — **24,00 €**
Environ 225g, *origine Irlande*

**PICANHA DE BŒUF BLACK ANGUS** — **29,00 €**
Environ 250g, *origine Irlande*

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF SÉLECTION DU CHEF** — **32,00 €**
Environ 330g, *origine France*

**À PARTAGER (ou pas) : LA CÔTE DE BŒUF MATURÉE** — **84,00 €/ KG**
À la coupe, poids sur ardoise, *origine France*

**ACCOMPAGNEMENTS :**

Frites maison et salade **ou** Patatas bravas **ou** Écrasé de pommes de terre et légumes

**SAUCES AU CHOIX :**

Béarnaise, Poivres, Gorgonzola, Crème moutarde échalote, Morilles, Mayonnaise épicée, Moutarde, Ketchup

## *Plats signatures*

**L'EFFILOCHÉ DE BŒUF** — **26,50 €**
*Origine France*
Effiloché de bœuf VBF façon New Orleans mariné, fumé et cuit pendant 12 heures, écrasé de pommes de terre au beurre fumé et légumes

**LE RETOUR DE PÊCHE** — **27,00 €**
Filet de lieu jaune et palourdes farcies au beurre fumé persillé, crème au cidre et pomme Granny, panais et far

**LE FILET DE BŒUF** — **33,00 €**
Filet de bœuf origine France, sauce Albuféra, foie gras poêlé et cèpes, mille-feuille de pommes de terre sarladais et far

Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.
Prix nets, service compris. Liste des allergènes, nous consulter.




# FROMAGES

| | |
|---|---|
| ASSORTIMENT DE FROMAGES ORIGINE FRANCE<br>SÉLECTION DU CHEF (VOIR ARDOISE) | 11,00 € |

# DESSERTS

| | |
|---|---|
| ORANGE ET PRALINÉ AUX ÉPICES DE NOËL, GANACHE VANILLE | 9,00 € |
| NOUGAT GLACÉ MAISON AUX PISTACHES ET COULIS DE MÛRES | 9,00 € |
| PROFITEROLE AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME GLACÉE AU PRALINÉ PUR NOISETTE | 9,00 € |

## *Nos glaces*

**SORBET ET CRÈME GLACÉE :**

| | |
|---|---|
| 1 BOULE | 2,60 € |
| 2 BOULES | 5,00 € |
| 3 BOULES | 6,50 € |

## Menu enfant

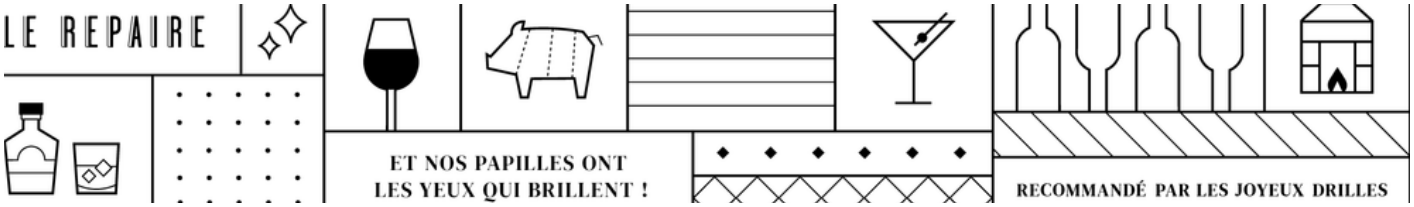
***Moins de 12 ans***

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.




# Menu Signature - Le Repaire

## 46 €

## Entrées

Ceviche de lieu jaune
ou
Tataki de bœuf à la cheminée
ou
Foie gras fumé, figues et Armagnac (+4€)

## Plats

Effiloché de bœuf VBF façon New Orleans mariné, fumé et cuit pendant 12 heures, écrasé de pommes de terre au beurre fumé et légumes
ou
Filet de lieu jaune et palourdes farcies au beurre fumé persillé, crème au cidre et pomme Granny, panais et far
ou
Filet de bœuf, sauce Albufera, foie gras poêlé et cèpes, mille-feuille de pommes de terre sarladais (+5€)
ou
Entrecôte origine France (275g), accompagnement et sauce au choix !

## Desserts

Dessert au choix
ou
Assiette de fromages (+2€)

