

## LES ENTREES

Les rillettes de jarret de porc confit, sauce acidulée	10€00
Le Skrei façon gravelax, baie de la passion, bouillon de pomme et pickles de betterave	12€00
Le velouté de chou-fleur, St Jacques et caviar de hareng Arenkha	13€00
Le cappuccino de haricots Tarbais label rouge, œuf poché et truffe	15€00
La salade de grillotins de ris de veau aux amandes grillées	13€00
La salade de légumes du marché	8€00

## LES PLATS

Les noix de St Jacques poêlées au condiment végétal	22€00
La pièce du boucher, frites	18€00
La fricassée de rognons et ris de veau aux pleurotes	18€00
La véritable côte de veau française manchonnée (280g)	25€00
L'aile de raie au beurre d'algues de Bretagne, fettuccine parfumées aux agrumes	16€00
L'assiette de légumes de saison	12€00

## LES DESSERTS

La Forêt Noire déstructurée aux cerises Amarena	7€50
Les profiteroles Circus, gelée d'hibiscus et tuile au grué de cacao	8€00
La sphère meringuée, miel et parfum de boutons de rose	7€50
La tartelette au chocolat blanc Valrhona, chantilly pralin et sorbet betterave	8€00
La coupe de glace deux boules (la boule supplémentaire : 1€50)	5€50
L'assiette de trois fromages affinés	8€00

*Pour tout supplément, 1€ vous sera facturé*

*Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Les produits allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à l'accueil ou à la caisse du restaurant.*



## **MENU 19€90**

***Entrée, plat OU plat, dessert***

*Boissons non comprises*

### **ENTREES**

*Les rillettes de jarret de porc, sauce acidulée*

ou

*La suggestion du moment \**

### **PLATS**

*Le lieu jaune poché, bolognaise de calamars à la coriandre*

ou

*La noisette d'agneau, jus au houmous et fondue tajine*

ou

*La suggestion du moment \**

### **DESSERTS**

*La Forêt Noire déstructurée aux cerises Amarena*

ou

*La suggestion du moment \**

\*Présentée par le Maître d'hôtel

*Pour tout supplément, 1€ vous sera facturé*

*Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Les produits allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à l'accueil ou à la caisse du restaurant.*



## **MENU 26€90**

### **Entrée, plat et dessert**

*Boissons non comprises*

#### **ENTREES**

*Le velouté de chou-fleur, noix de St Jacques et caviar de hareng Arenkha*

ou

*La salade de grillotins de ris de veau aux amandes grillées*

ou

*Le cappuccino de haricots Tarbais, œuf poché et truffe*

ou

*Le Skrei façon gravelax, baie de la passion, bouillon de pomme et pickles de betterave*

#### **PLATS**

*La cocotte de rognons de veau au foie gras et légumes à cru*

ou

*Le suprême de pintade fermière aux morilles, polenta crémeuse au parmesan*

ou

*L'aile de raie au beurre d'algues de Bretagne, fettuccine parfumées aux agrumes*

ou

*La côte de veau épaisse au sautoir, matignon aux noisettes (supplément 3€)*

#### **DESSERTS**

*Les profiteroles Circus, gelée d'hibiscus et tuile au grué de cacao*

ou

*La sphère meringuée, miel et parfum de bouton de rose*

ou

*L'entremet banane et gingembre, pignons de pin sablés, infusion de citron vert vanillée*

ou

*La tartelette au chocolat blanc Valrhona, chantilly pralin et sorbet betterave*

ou

*L'assiette de trois fromages affinés*

*Pour tout supplément, 1€ vous sera facturé*



## APÉRITIFS

### CHAMPAGNES

Pierre Gillet 12 cl	7€50
Taittinger Brut 12 cl	10€00
Pierre Gillet 75 cl	49€00
Taittinger Brut 75 cl	85€00

### BIÈRES PRESSION

Carlsberg	25 cl	3€80	50 cl	7€00
Grimbergen	25 cl	4€00	50 cl	7€50
Tripick 6°	25 cl	4€00	50 cl	7€50
Monaco, Panaché	25 cl			3€80
Picon Bière	25 cl			4€00

### CLASSIQUES

Kir vin blanc 12 cl	4€20
Kir pétillant 12 cl	4€70
Kir Royal 12 cl	8€00
Ricard, Pastis 51 4 cl	3€80
Suze 6 cl	3€70
Porto blanc ou rouge 6 cl	4€20
Martini Bianco, Rosso 6 cl	3€50
Campari 4 cl	3€50

### BIÈRES BOUTEILLE

Kronenbourg 1664	33 cl	5€30
Grimbergen Blanche	33 cl	5€50
Desperados	33 cl	5€50
Tripick 8°	33 cl	5€50
Corona	35,5 cl	6€50
Buckler sans alcool	33 cl	3€80

## EAUX ET SOFTS

### EAUX

Plancoët	50 cl	3€00	100 cl	4€00
Plancoët fines bulles	50 cl	3€00	100 cl	4€00
Perrier	33 cl			3€50
Vittel	25 cl			3€00
Supplément sirop				0€20

### SOFTS

Jus de fruits	25 cl	3€30
<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Fraise, Pamplemousse, Framboise</i>		
Breizh-Cola, Light ou Zéro	33 cl	3€50
Orangina	25 cl	3€50
Thé Glacé	25 cl	3€50
Schweppes Tonic ou Agrum	25 cl	3€50
Red Bull	25 cl	4€70
Diabolo	25 cl	3€00
Sirop à l'eau	25 cl	1€50



## CARTE DES VINS

<b>BLANC</b>	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Pays d'Oc 2016 Chardonnay Orchys			26€50
AOC Mercurey 2017 Château de Chamirey			53€00
AOC Pouilly-Fuissé 2014 Vieilles Vignes Vincent Girardin			49€00
AOC Saint Véran 2016 Domaine Innocenti			39€00
IGP Côtes de Gascogne 2017 Tariquet Premières Grives	5€50		29€00
IGP Val de Loire 2016/2017 Marigny Neuf	5€00		29€50
IGP Val de Loire 2018 Chenin de jardin J.Mourat	4€50		28€50
AOC Pouilly-Fumé 2016 La Doucette			59€00
AOC Graves 2016 Château Pouyanne	5€	2017 18 €	29€50
<b>ROUGE</b>	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
AOC Bordeaux 2015 Moulin De Labordes	4€50	2014 13€50	22€00
AOC Pessac-Léognan 2014 Château Tour Léognan			54€00
AOC Graves 2016 Château Pouyanne			32€00
IGP Pays d'Oc 2017 Pinot Noir Le Versant	5€00		26€00
AOP Cahors 2016 « Mise à nu » Domaine du Théron, <i>vin naturel</i>			35€00
AOC Santenay 2014 Vieilles Vignes Vincent Girardin			57€00
AOC Saint Joseph 2016 Les Vins de Vienne			49€00
AOC Côte Rôtie 2017 P. Gaillard			89€00
AOP Touraine 2017 « les terres blondes » H. Marionnet		15€00	
<b>ROSÉ</b>	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Ile de Beauté 2017 La Sonriza	4€00		21€00
AOC Rosé de Loire 2016/2017 Domaine de Flines		12€50	23€00
AOP Côtes de Provence 2017 Côté Presqu'île by Minuty	5€50	19€00	33€00

## CAFETERIE

Expresso, Décaféiné	1€80	Café Viennois	2€80
Double expresso	3€40	Cappuccino	3€00
Café allongé	1€90	Chocolat chaud	3€40
Café crème	2€40	Thé, Infusion (parfums au choix)	2€90

## DIGESTIFS

<b>LIQUEUR</b>		San José 4 cl	6€00
Get 27, Get 31, Malibu 4 cl	5€50	<b>RHUM</b>	
Bailey's 4 cl	6€00	Havana Club 4 cl	6€00
Grand Marnier, Cointreau 4 cl	6€00	Kraken 4 cl	7€00
		Diplomatico 4 cl	9€00
<b>BAS ARMAGNAC</b>		<b>VODKA</b>	
Château de Laubade VSOP 4 cl	6€50	Eristoff 4 cl	6€00
		Absolut 4 cl	6€50
<b>CALVADOS</b>		<b>WHISKY</b>	
Le Compte 5ans, Pays d'Auge AOC 4 cl	6€50	Grant's 4 cl	6€00
<b>COGNAC</b>		J&B Rare 4 cl	6€30
Rémy Martin VSOP 4 cl	8€20	Jameson 4 cl	6€50
Rémy Martin XO 4 cl	15€00	Jack Daniel's 4 cl	6€80
<b>EAU DE VIE</b>			
Vieille Prune , Framboise 4 cl	7€00	Aberlour 10 ans 4 cl	7€50
<b>GIN</b>		Glenfiddish 12 ans 4 cl	8€00
Gibson's 4 cl	5€50	Chivas Regal 12 ans 4 cl	8€80
Gordon's 4 cl	6€00	Cragganmore 12 ans 4 cl	9€50
Bombay Sapphire 4 cl	7€00	Oban 14 ans 4 cl	10€00
		Lagavulin 16 ans 4 cl	11€50
<b>TEQUILA</b>		<b>ACCOMPAGNEMENT SOFT</b>	1€60
Sauza Blanco 4 cl	5€50	Hors RED BULL	

