

## FORMULE DU MIDI

**Tous les midis du lundi au vendredi,  
hors jours fériés**

**Entrée + Plat + Dessert 19,90 €**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15,90 €**  
**Plat 12,90 €**

### Les Entrées

Les Œufs Mimosas

La Raïta de Crevettes

L'Entrée du Moment

### Les Plats

Le Filet de Lieu Noir au Beurre Nantais

La Pièce du Boucher, sauce Béarnaise

Le Wok de Légumes, Nouilles Sautées

### Les Desserts

L'Assiette de Gourmandises  
(Fondant au chocolat, verrine rhubarbe fraise, crème brûlée, cheesecake passion)

La Crème Brûlée du Moment

Le ½ Saint Marcellin (servi frais)

## Les Apéritifs

L'Americano Maison 10 cl	6,90€
Le Pied de Nez (planteur maison) 6 cl	5,90€
L'Apérol Spritz	6,90€
Kir ou Kir Breton 10 cl (Framboise, Mûre, Cassis, Pêche)	4,10€
Kir Pétillant 10 cl (Framboise, Mûre, Cassis, Pêche)	6,90€
Martini Bianco ou Rosso 6 cl	5,10€
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	5,10€
Ricard 2 cl	4,10€

## Les Alcools

J&B 4 cl	6,50 €
Jameson 4 cl	6,50 €
Cardhu 12 ans 4 cl	8,50 €
Lagavulin 16 ans 4 cl	10,10 €
Caol Ila 12 ans 4 cl	10,10 €
Rhum Pampero 4 cl	9,90 €
Gin Gordon's 4 cl	6,10 €
Gin Tanqueray TEN 4 cl	8,50 €

Accompagnement Soda ou Jus 1,80 €

## Les Boissons Rafraîchissantes

Evian	
- La Demie	4,10 €
- La Bouteille	5,10 €
Badoit	
- La Demie	4,10 €
- La Bouteille	5,10 €
Coca Cola 33 cl	4,10 €
Coca Cola Zéro 33 cl	4,10 €
Jus de Fruits Pago 20 cl (Tomate, Tropical, Ananas, Orange, Abricot)	4,10€
Badoit Rouge 33 cl	4,10€
Schweppes Agrumes 25 cl	4,10€
FuzeTea 25 cl	3,90€
Orangina 25 cl	4,10€

## Les Boissons Chaudes

Café Espresso	2,30 €
Double Espresso	3,50 €
Thé ou Infusion Damman	3,50 €
Capuccino	5,50 €
Irish Coffee Jameson	8,50 €
French Coffee Henessy	9,90 €
(Tous nos cafés sont disponibles décaféinés)	



## Les Suggestions Grands Crûs du Caviste 75 CL

Luberon AOP, Château La Verrerie 2018	28,70 €
Pécharmant AOP, Le Pech De Neyrat, 2020	29,90 €
St Joseph AOP, Yves Cuilleron 2021	35,10 €
Côte Rôtie, Yves Cuilleron 2021	51,60 €
St Julien AOP, Léoville Barton 2017	47,00 €
Brouilly AOP, Florent Rude 2022	29,90 €
Pessac-Léognan, Château Mancèdre 2019	33,90 €

## Les Bulles

Martini Prosecco	
La Coupe	6,90 €
La Bouteille	35,00 €

## Les Champagnes

Piper Heidsieck, « L'Essentiel »	
La Coupe	10,90 €
La Bouteille	69,50 €

Veuve Clicquot Ponsardin 2008	72,50 €
Dom Pérignon 2009	160,00 €

## Les Bières et Cidres

La Blonde du Bouffay 33 cl	5,50 €
L'Ambrée du Bouffay 33 cl	5,50 €
La Titan (IPA) du Bouffay 33 cl	5,50 €

Cidre Kerisac Brut	
Le Verre	4,10 €
La Bouteille	15,90 €

## Les Digestifs

Poire Williams 4 cl	5,10 €
Calvados 4 cl	6,10 €
Cognac Henessy 4 cl	9,50 €
Cognac Aux Amandes 4 cl	6,10 €
Get 27 6 cl	6,10 €
Menthe Pastille 6 cl	6,10 €
Bailey's 6 cl	6,10 €
Rhum Zacapa 23 4 cl	10,10 €
Rhum Don Papa Baroko 4 cl	10,10 €
Rhum Vanille Maison 3 cl	4,10 €

## Les Entrées

Le Foie Gras de Canard et son Chutney du Moment	12,90 €
Les Œufs Mimosas au Thon Confit	6,50 €
Le Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé	8,50 €
La Demi-Douzaine d'Escargots à la Persillade	7,50 €
La Salade de Lentilles à la Grecque	5,90 €
Le Saumon Gravlax, Crème Citron Vert - Wasabi	8,50 €

## Les Plats

Les Encornets à la Provençale, Riz Interdit	16,90 €
La Pièce du Boucher, Sauce Béarnaise	16,90 €
Le Magret de Canard Français, Sauce Chimichurri	20,90 €
Le Burger de Bœuf Français, Fourme d'Ambert, Lard Grillé et Pousses d'Épinards	16,90 €
Le Filet de Saint Pierre, Beurre Nantais	16,90 €
Le Wok de légumes, Nouilles Sautées	14,90 €
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne, Pesto Verde, Tomates Séchées, Pignons de Pin et Grana Padano	17,90 €
L'Onglet de Bœuf Français (200g), Charolais, Sauce au Poivre du Sichuan	22,90 €
La Grande Assiette Mer (Saumon Gravlax, Cocotte de Saint Pierre et Beurre Nantais, Encornets à la Provençale et Raïta de Crevettes)	17,90 €
La Grande Assiette Terre (Foie Gras de Canard, Œufs Mimosas, Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé, Tartare à l'Italienne)	17,90 €

## Les Desserts

Le Fondant au Chocolat	7,50 €
L'Assiette de Gourmandises (Fondant au Chocolat, Verrine Rhubarbe et Fraises, Cheesecake Passion, Crème Brûlée du moment, Financier)	7,50 €
Le Cheesecake aux Fruits de la Passion	7,50 €
La Crème Brûlée du Moment	5,90 €
La Verrine de Rhubarbe Comptée, Biscuit Sablé et Mousse à la Fraise	7,50 €

## Les Vins Rouges

	12 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Bordeaux Rouge AOC 2019 <i>Château de l'Hoste, Vieilles Vignes</i>	5,10 €	10,20 €	19,50 €	29,10 €
St Nicolas de Bourgueil AOP 2022 <i>Sylvain Bruneau, Bio</i>	4,90 €	9,50 €	18,50 €	27,50 €
Rioja DOC 2018 <i>Navajas Crianza</i>	4,90 €	9,50 €	18,50 €	27,50 €
Languedoc AOP 2022 <i>Château de Caunettes</i>	4,10 €	7,50 €	13,90 €	25,10 €
Valençay AOP 2022 <i>Domaine Bardon</i>	4,10 €	7,50 €	13,90 €	25,10 €
Bergerac AOP 2022 <i>Château Laulerie, Réserve</i>	5,10 €	10,20 €	19,50 €	29,10 €

## Les Vins Blancs

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP 2022 <i>Louis Métaireau, Cuvée Carte Noire</i>	4,40 €	8,70 €	16,10 €	25,90 €
Entre Deux Mers AOP 2022 <i>Château de l'Hoste</i>	4,40 €	8,70 €	16,10 €	25,90 €
Moelleux des Landes 2021 <i>Impératrice</i>	4,20 €	8,20 €	15,90 €	24,10 €
Chardonnay IGP d'Oc 2021 <i>Domaine Cibadiès</i>	4,40 €	8,70 €	16,10 €	25,90 €
Menetou Salon AOP 2022 <i>Domaine Olivier Foucher</i>	5,10 €	10,00 €	19,50 €	29,10 €
Cheverny AOP 2022 <i>L'Enclos du Petit Chien</i>	4,90 €	9,50 €	18,50 €	27,50 €

## Le Vin Rosé

Côtes de Provence AOC 2022 <i>St Sidoine</i>	5,10 €	10,20 €	19,50 €	29,10 €
---	--------	---------	---------	---------

**L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec Modération.**

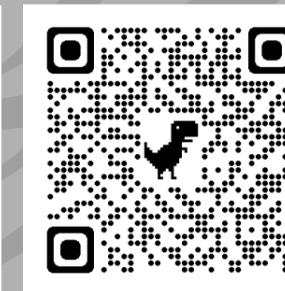
Retrouvez-nous sur nos différents réseaux en scannant ces QR codes !



Facebook



Instagram



Site Internet