



Menu Carte

Mes entrées

8€

Terrine grillée / lard fumé / beaufort / artichauts

Velouté de saint jacques / fromage frais / brioche

Rillettes de sardines au fromage frais / pommes vertes

Mes viandes et poissons

21€

Poitrine de cochon "Capelin" cuit basse température
pommes de terre purée / marrons / petits oignons

Daurade royale à la plancha / purée de panais
beurre blanc

Poêlée de poulpe / légumes / pesto basilic

Mes desserts

8€

Poire pochée /crème légère vanille/ crumble spéculoos

Tarte au citron revisitée à ma façon

Mon tout chocolat

Baba au Rhum" J-M (Martinique), crème fouettée, glace rhum raisin

Mon café Gourmand

Entrée, plat ou plat, dessert

29€

Entrée, plat, dessert

37€

(Hors Ardoise et Mes incontournables)

Mes vins fins pour le dessert et fin de repas (verre 15cl)

7€

Gewurztraminer, Montlouis sur Loire, etc...



Mes "Incontournables"

Pour l'Apéro, à partager ou pas...

La planche de charcuterie "Ibérique"

12€

La planche de fromage Manchego

10€

La planche mixte (charcuterie "Ibérique" et Manchego)

12€

Tous les jeudis, Arrivage de viande d'Argentine Noix d'entrecôte

31€

Mon entrée / Mon plat

13€ / 25€

Le tartare du jour coupé au couteau

Mes plats

Le Filet de Bœuf "origine Argentine", façon "Johnny"
cuit bleu à l'unilatéral (pas de changement de cuisson)
oignons nouveaux et moutarde aux condiments, purée de
pommes de terre (de chez J-P Clot, www.leclandessens.com)

35€

Mon risotto du moment

25€

Mes fromages

11€

Manchego (Brebis d'Espagne), pâte de patate douce

Véritable Camembert de Normandie au lait cru et moulu à la louche

Mon dessert

10€

La gaufre "minute" Mon Bistrot

Glace "Barbapapa" et Nutella

Digestifs et alcools

Rhums, Whisky, Cognac, Armagnac, Rhums arrangés, etc...