# **ENTRÉES**

Œuf Parfait Bio 16,00 €

Compotée d'oignons rosés, Chorizo, Parmesan, Espuma persillade et Jus de Viande

Carpaccio de Bœuf 16,00 €

Condiments, Jeunes Pousses, Croûtons, Œufs de Truite et Vinaigrette miel curry

Poêlée de Poulpe 18,00 €

À la Chimichurri

10,000

**Langoustines Croustillantes** 19,00 € Crémeux Avocat au Citron vert, Coriandre,

Mayonnaise Épicée



**P'tit Bricolo – de 10 ans** 12,00 €

Filet de Lieu Jaune ou Pintade Pommes Grenailles ou Frites Maison Boule de glace et Sirop à l'eau

#### <u>JETEZ UN COUP D'ŒIL À NOS ARDOISES</u>

### Menu Déjeuner du Jour

<u>Uniquement le midi du MARDI au VENDREDI</u> <u>(sauf jours fériés)</u>

Entrée + Plat + Dessert 26,00 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22,00 €

Plat du Jour 18,00 €

Menu "Les Bricoles"
À tout moment et à l'Ardoise

Entrée + Plat + Dessert 44,00 €

## **PLATS**

Pavé de Lieu Jaune Snacké 24,00 €

Poêlée de Mitrailles aux Champignons, Coques, Panko au Citron, Sauce Poulette

Filet de Canette Rôti 24,00 €

Polenta Croustillante au Cumin, Carotte glacée, Endive snackée, Jus de Viande à l'Orange

Filet de Bœuf Poêlé 28,00 €

Gratin Dauphinois aux Morilles, Sucrine Snackée, Jus de Viande au Poivre de Bahia

Médaillon de Lotte 29,00 €

Riz Vénéré aux Petits Légumes, Langoustine Croustillante, Crème de Langoustine

Noix de St Jacques Snackées 28,00 €

Pommes Grenailles, Crémeux Topinambour, Petites Légumes, Jus de Viande

#### DESSERTS

Tiramisu Choco Café 10,00€

Façon "Les Bricoles", Sablé Cacao, Glace Tiramisu

Mandarine Napoléon 9,00€

Sorbet mandarine de Sicile, 4cl liqueur de Cognac

Financier 10,00€

À la Vanille de Madagascar, Mascarpone, Sorbet Passion

**Trilogie de Fromages Affinés** 12,00€

Cœur de Sucrine, Noix, Chutney du moment