

# LA CARTE

## • LES ENTRÉES •

Melon grillé, crème de pépins de melon-menthe, roquette,  
pickles d'oignons, amandes torréfiées (Végan)  
8.00 €

Tartare de fenouil aux anchois, crème acidulée  
9.00 €

Terrine de campagne aux gésiers, gel porto-fruits rouges  
9.00 €

Tomates anciennes, pêches rôties à la lavande, bœuf fumé, ricotta, noisettes  
12.50 €

Cabillaud fumé, tzatziki, galettes de sarrasin  
12.50 €

Huitres N°3 du Golfe du Morbihan  
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

## • LES SALADES •

Chèvre miel  
Toast de chèvre chaud, lard grillé, salade verte, noix, vinaigrette au miel  
17.50 €

La libanaise  
Taboulé libanais, falafels, sauce blanche  
16.90 €

## • LES PLATS •

### LE POISSON

#### TARTARE DE POISSON À LA GRECQUE

- POISSON SELON ARRIVAGE -

Tomate, concombre, olives, coriandre, mousse feta, Frites « rustiques », salade verte  
18.50 €

#### LIEU JAUNE

Sauce vierge, blé fondant aux carottes  
18.50 €

#### SOLE RÔTIE

Pressé de blettes, sauce hollandaise  
23.50 €



## LA VIANDE

### PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Béarnaise *ou* Beurre de chorizo fumé  
17.50 €

### LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Béarnaise *ou* Beurre de chorizo fumé  
29.90 €

### CÔTE DE BŒUF 450 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Béarnaise *ou* Beurre de chorizo fumé  
36.00 €

### PALERON DE VEAU

Maïs, carottes, petits pois, jus de viande  
23.50 €

## VÉGAN

### BROCHETTE DE LÉGUMES

Pastèque, courgette, poivron, oignon, écrasé de pommes de terre, salsa pastèque  
17.50 €

## LES PLATS *Signatures*

### TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte  
18.50 €

### BURGER BELLE ÉPOQUE

Buns artisanal, steak haché breton 150g env., sauce Belle Époque,  
salade verte, cheddar, frites « rustiques »  
18.00 €

### JARRET DE PORC CROUSTILLANT

Écrasé de pommes de terre, jus de viande  
23.50 €



## MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€  
Entrée + plat + dessert • 28.50€ }

Melon grillé, crème de pépins de melon-menthe, roquette,  
pickles d'oignons et amandes torréfiées (*Végan*)

*Ou*

Tartare de fenouil aux anchois, crème acidulée

*Ou*

Terrine de campagne aux gésiers, gel porto-fruits rouges

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce Béarnaise ou Beurre de chorizo fumé

*Ou*

LIEU JAUNE

Sauce vierge, blé fondant aux carottes

*Ou*

BROCHETTE DE LÉGUMES (*végan*)

Pastèque, courgette, poivron, oignon, écrasé de pommes de terre, salsa pastèque

Mousse au chocolat (*végan*)

Mousse chocolat, baie de batac et chocolat craquant

*Ou*

Fraise basilic

Fraises crues et cuites, burratina, basilic, crumble aux amandes

## MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€  
Entrée + plat + dessert • 38.50€ }

Tomates anciennes, pêches rôties à la lavande, bœuf fumé, ricotta et noisettes

*Ou*

Cabillaud fumé, tzatziki, galettes

PALERON DE VEAU

Maïs, carottes, petits pois, jus de viande

*Ou*

SOLE RÔTIE

Pressé de blettes, sauce hollandaise

Charlotte bergamote figes

Biscuit cuillère, bavarois bergamote, crémeux figes

*Ou*

Choukie

Chou garni de pâte à cookie, ganache montée vanille-tonka



## MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI  
(hors jours fériés)

### QUANTITÉS LIMITÉES

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.00€  
Entrée + plat + dessert • 22.90€ }

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

*Consultez l'ardoise*

## • MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabololo

LIEU JAUNE *ou* ONGLET *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », sauce Belle Époque

Une glace 2 boules

*ou*

Trilogie de mignardises

UNE SURPRISE !



# LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE DES HALLES

L'assiette

9.50 €

La planche, à partager ou pas !

14.50 €

Camembert rôti du moment *(15 minutes d'attente)*

10.90 €

# LES DESSERTS

**MOUSSE AU CHOCOLAT** *(végan)*

Mousse chocolat, baie de batac et chocolat craquant

9.00 €

**FRAISE BASILIC**

Fraises crues et cuites, burratina, basilic, crumble aux amandes

9.00 €

**CHARLOTTE BERGAMOTE FIGUES**

Biscuit cuillère, bavarois bergamote, crémeux figues

10.00 €

**CHOUKIE**

Chou garni de pâte à cookie, ganache montée vanille-tonka

10.00 €

**CAFÉ GOURMAND**

*(Suppl. Thé 1€)*

8.00 €

# LES GLACES

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT DES PRODUITS DE LA MARQUE CARTE D'OR

## NOS PARFUMS

**Crèmes glacées :** vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, rhum-raisin

**Sorbets :** citron, passion, framboise

Coupe 1 boule	4.00 €
Coupe 2 boules	5.50 €
Coupe 3 boules	6.50 €
Supplément chantilly <i>ou</i> coulis chocolat	1.00 €



# LES COUPES GLACÉES

## • LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée

### CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, crème sucrée

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

### POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire au sirop, coulis de chocolat, crème sucrée

### PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche au sirop, crème sucrée

### TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, crème sucrée

## • LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

### COLONEL

3 boules citron, vodka

### AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, crème sucrée

### BREIZHLEY'S

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Bailey's, crème sucrée

