

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Tomate brûlée, ketchup framboise tomate, pesto (*végan*)
8.90 €

Terrine de campagne aux noix et aux prunes
8.90 €

Mousse de chèvre, déclinaison de courgettes, tuile au piment
8.90 €

Poulpe grillé, beignets d'oignons au sarrasin, zaalouk d'aubergines
12.50 €

Croustillant de langoustines, pancetta, tombée de blettes, émulsion xérés
12.50 €

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

• LES SALADES •

SALADE NIÇOISE DE LA B.E
Salade, thon mariné, œuf dur, radis, poivrons, olives, échalote
16.90 €

SALADE ESTIVALE
Salade, magret fumé, mangue, pop-corn wasabi
17.50 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON
- POISSON SELON ARRIVAGE -
Piment vert, oignons nouveaux, petit pois, yuzu
frites « rustiques », salade verte
18.50 €

DORADE GRISE
Haricots vert, émulsion aïoli, persil frit
18.50 €

FILET DE BAR
Tatin de tomates anciennes, baie de goji, crème de poivrons fumés
23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* jus de viande aux cranberries
17.50 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* jus de viande aux cranberries
29.90 €

CŒUR DE RUMSTEAK D'AGNEAU

Pommes Anna aux amandes, oignons nouveaux, jus de viande aux cranberries
23.50 €

VÉGAN

HARICOTS AZUKI EN ESCABECHE

Aubergines rôties à la japonaise, chips de riz, coulis de cresson
16.90 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte
17.90 €

BURGER BELLE ÉPOQUE

Bun fait maison aux graines de sarrasin et sésame, steak haché 150 G ENV.,
guacamole, cheddar, salade, tomate, oignons crispy,
frites « rustiques », salade verte
17.90 €

QUASI DE VEAU

Tagliatelles de légumes, salsa verde
22.50 €



MENU BRASSERIE

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

Tomate brûlée, ketchup framboise tomate, pesto (*végan*)

Ou

Terrine de campagne aux noix et aux prunes

Ou

Mousse de chèvre, déclinaison de courgettes, tuile au piment

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte,
sauce béarnaise *ou* jus de viande aux cranberries

Ou

DORADE GRISE

Haricots vert, émulsion aïoli, persil frit

Ou

HARICOTS AZUKI EN ESCABECHE (*végan*)

Aubergines rôties à la japonaise, chips de riz, coulis de cresson

Nage de fraises (*végan*)

Mousse de betterave rouge

Ou

Tiramisu

Chocolat, café

MENU BELLE ÉPOQUE

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

Poulpe grillé, beignets d'oignons au sarrasin, zaalouk d'aubergines

Ou

Croustillant de langoustines, pancetta, tombée de blettes, émulsion xérès

CŒUR DE RUMSTEAK D'AGNEAU

Pommes Anna aux amandes, oignons nouveaux, jus de viande aux cranberries

Ou

FILET DE BAR

Tatin de tomates anciennes, baie de goji, crème de poivrons fumés

Moelleux abricot

Crème montée au riz torréfié

Ou

Baba piña colada

Baba infusé à l'ananas et au rhum coco, mousse coco



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€

Consultez l'ardoise



MENU CINÉMA • 25€



SERVI UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* jus de viande aux cranberries

ou

BURGER BELLE ÉPOQUE

ou

DORADE GRISE

Haricots vert, émulsion aïoli, persil frit

+

DESSERT

2 boules de glace, chantilly *ou* Trilogie de mignardises

+

BOISSON

Au choix : Francette 25 cl, eaux 33 cl, soft 33 cl, jus de fruits 25 cl,
sélection de vins au verre 12 cl

1 MENU CINÉMA = VOTRE PLACE À 5€ AU CINÉMA TI HANOK

PRIX NORMAL : 9€

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau *ou* diabolo

POISSON DU JOUR *ou* ONGLET DE BŒUF *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », mayonnaise maison

Une glace 2 boules *ou* Trilogie de desserts maison

UNE SURPRISE !



LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME FROMAGÈRE À AURAY

L'assiette

9.50 €

La planche, à partager ou pas !

14.50 €

Camembert rôti, recette du moment (15 minutes d'attente)

10.90 €

LES DESSERTS

NAGE DE FRAISES (végan)

Mousse de betterave rouge

9.00 €

TIRAMISU

Chocolat, café

9.00 €

MOELLEUX ABRICOT

Crème montée au riz torréfié

10.00 €

BABA PIÑA COLADA

Baba infusé à l'ananas et au rhum coco, mousse coco

10.00 €

CAFÉ GOURMAND

(Suppl. Thé 1€)

8.00 €

LES GLACES

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 1.00 €



LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

CHOCOLAT LIÉGEAIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEAIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire, coulis de chocolat, chantilly

PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, chantilly

TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, chantilly

• LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

COLONEL

3 boules citron, vodka

AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, chantilly

BREIZHLEY'S

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

