

Apéro Time

PLANCHE DE SERRANO 20 mois	12,00€
PLANCHE DE FAYET TRANCHÉ	7,50€
PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS	14,50€
LA TERRINE DU CHEF compotée d'oignons	8,50€
ARANCINI AU SERRANO espuma de scamorza	9,00€

Les hors d'oeuvre

FOIE GRAS DE CANARD MAISON gel muscat	16,50€
TARTARE DE SAUMON mayonnaise Savora, aneth, grenade et baies roses	12,50€
VITELLO TONATO câpres et poudre d'olives noires	13,00€
GASPACHO DE TOMATE scamorza fumée	9,50€
OS À MOELLE et ses toasts aillés	7,50€

Les Salades

SALADE DE CHÈVRE	15,00€
Salade, toasts de chèvre, pomme Granny Smith, noix et poitrine fumée	
SALADE TERRE / MER	16,50€
Salade, tartare de saumon, tataki de boeuf, avocat, tomates cerises, croûtons	
SALADE CAESAR POULET	15,50€
Salade, poulet pané, oeuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	

Menu à 29€

TARTARE DE SAUMON mayonnaise Savora, aneth, grenade et baies roses

ou

VITELLO TONATO câpres et poudre d'olives noires

ou

GASPACHO DE TOMATE scamorza fumée

FILET DE DORADE légumes verts et tartare d'algues au citron confit

ou

BAVETTE «ANGUS» Origine Royaume Uni 200gr, sauce échalote

ou

FILET MIGNON DE PORC mariné sauce chien,
purée de pommes de terre et fricassée de champignons

PÊCHES RÔTIES ET VERVEINE

ou

CRÈME BRÛLÉE à la vanille bourbon

ou

PROFITEROLES MAISON

glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine

Menu Le Petit Grilladin à 10€

BURGER FRITES ou STEAK HACHÉ «VBF» FRITES

GLACE 2 BOULES ou LE CHOU PROF'

Coupes glacées

LA BREIZH DU GRILL	8,00€
2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, crème fouettée maison	
LA ROUGE TENDANCE	8,00€
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, crème fouettée maison	
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, coulis de café, crème fouettée maison	7,50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, chocolat chaud, crème fouettée maison	7,50€
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée maison	7,50€

Plats cuisinés

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER DE JANZÉ et son jus, grenailles confites	17,50€
FILET MIGNON DE PORC mariné sauce chien, purée de pommes de terre et fricassée de champignons	17,50€
BURGER RENNAIS frites maison	16,50€
Steak haché 150gr «VBF», tomme, tomates, oignons rouges confits, iceberg, sauce béarnaise	
BURGER DE CANARD frites maison	16,90€
Steak de confit de canard, jus de volaille truffé, comté, oignons rouges confits, iceberg	

Les Poissons

FILET DE DORADE légumes verts et tartare d'algues au citron confit	17,50€
POULPE GRILLÉ sauce chien, grenailles confites et ail noir	21,50€

Viandes

CÔTE DE BŒUF «Viande Bovine Française» 1 pers. 600gr	45,00€
BASSE CÔTE «Viande Bovine Française» 1 pers. 500gr ou 2 pers. 1kg	31,00€ ou 62,00€
ENTRECÔTE DE BŒUF «Viande Bovine Française» 300gr	25,00€
FILET DE BŒUF GRILLÉ «Viande Bovine Française» 200gr	26,00€
BROCHETTE DE BOEUF MARINÉE 200gr	19,00€

VIANDES BOVINES RACES À VIANDES (SELON ARRIVAGE)

BAVETTE «ANGUS» Origine Royaume Uni 200gr, sauce échalote	19,00€
ENTRECÔTE «Race à viande», 300gr	28,00€

SUPPLÉMENT OS À MOELLE 7,50€

ANDOUILLETTE GRILLÉE À LA FICELLE Origine Bretagne	18,50€
PLUMA DE COCHON Origine Espagne	17,50€
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES	21,50€

SAUCES «MAISON» : Béarnaise, Moutarde à l'ancienne, Échalote, Gorgonzola, Poivre

ACCOMPAGNEMENT : Poêlée de légumes, Purée de pommes de terre, Fricassée de champignons, Frites maison, Grenailles confites

SUPPLÉMENT GARNITURE 3,50€

Viandes crues

CARPACCIO «CHAROLAIS» TRADITIONNEL frites maison	14,50€
Pesto, parmesan, avocat, agrumes	
CARPACCIO «CHAROLAIS» THAÏ frites maison	15,00€
Sésame, coriandre, soja, cacahuètes	
TARTARE «VBF» TRADITIONNEL PRÉPARÉ frites maison	17,00€
TARTARE «VBF» THAÏ frites maison	17,50€
Sésame, coriandre, soja, cacahuètes	

Desserts Maison

SÉLECTION DE FROMAGES AOP	8,00€
VERRINE CHOCOLAT AU LAIT à la fève de tonka, mangue, crumble noisette	7,50€
TARTELETTE CHOCOLAT-CARAMEL	9,00€
LA FRAISE soupe fraise-basilic, madeleine à l'huile d'olive, sorbet et mousse fraise	8,00€
PÊCHES RÔTIES ET VERVEINE	7,50€
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon	7,00€
PROFITEROLES MAISON	7,50€
Glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine	

CAFÉ GOURMAND : 8,00€ / THÉ GOURMAND : 8,50€

Coupes alcoolisées

L'AFTER EIGHT 2 boules menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée maison	8,00€
LE COLONEL 3 boules citron vert, Vodka	8,00€
LA VIE EN ROSE 2 boules framboise, crème de framboise, champagne	8,00€
LA NORMANDE 2 boules pomme, Calvados	7,50€
COUPE 2 BOULES : 4,00€ / COUPE 3 BOULES : 5,50€	
Parfums : citron vert, fraise, framboise, cassis, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat	

Extrait de la Carte des Vins

VINS BLANCS	verre	50cl	75cl
IGP VIOGNIER Les Grains de Marrenon	5,00€	18,00€	26,00€
LUBÉRON Grand Marrenon Blanc	6,50€	25,00€	32,00€
AOP POUILLY FUMÉ Les Chaumes Bardins	6,00€	23,00€	31,00€
VINS ROSÉS			
CÔTES DE PROVENCE Les Bastides de Sainte Marie	6,00€	22,00€	30,00€

VINS ROUGES			
AOP CÔTES DE BLAYE Sainte Croix	4,60€	16,50€	23,00€
AOP MEDOC Château Le Pey	6,80€	23,00€	32,00€
AOP CÔTES DU ROUSSILLON Cuvée Héritage Château Corneille	4,80€	18,00€	24,00€
PIC SAINT LOUP Les Déesses Muettes	6,00€	23,00€	34,00€
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Albert Bichot	6,50€	24,00€	37,00€
AOP SAUMUR CHAMPIGNY Clin d'Oeil	4,60€	16,00€	24,00€