

Apéro Time

PLANCHE DE SERRANO 20 mois	12,00€
PLANCHE DE FAYET TRANCHÉ	7,50€
PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS	14,50€

Les hors d'oeuvre

LA PLANCHE À PARTAGER (2 personnes) poulet pané, croquettes d'aligot, mortadelle truffée, sauce tartare et crème persillée	16,50€
LA CHARCUTERIE DU CHEF	8,50€
CROQUETTE D'ALIGOT crème persillée	9,00€
SAUMON SNACKÉ mariné au sésame, poireau et siphon soja	12,50€
VITELLO TONATO câpres et poudre d'olives noires et parmesan	13,00€
ŒUF PARFAIT fricassée de champignons d'automne, crème d'ail persillée	11,50€
OS À MOELLE et ses toasts aillés	7,50€
BUTTERNUT RÔTI lard fumé et marrons	9,50€

Les Salades

SALADE DE CHÈVRE Salade, toasts de chèvre, pomme Granny Smith, tomates cerises, noix et poitrine fumée	15,00€
SALADE CAESAR POULET CROUSTILLANT Salade, tomates cerises, poulet croustillant, oeufs durs, anchois, croûtons, parmesan et sauce César	15,50€

Menu à 30€

SAUMON SNACKÉ mariné au sésame, poireau, siphon soja
ou
VITELLO TONATO câpres, poudre d'olives noires et parmesan
ou
BUTTERNUT RÔTI lard fumé et marrons

CABILLAUD poêlée de légumes et jus de volaille
ou
BAVETTE «ANGUS» Origine Royaume Uni 200gr, sauce échalote
ou
FILET MIGNON DE PORC laqué miel et soja,
grenailles et fricassée de champignons

LA POMME
pomme façon tatin, sablé et chantilly au vinaigre de cidre
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€

POULET PANÉ MAISON ou STEAK HACHÉ «VBF» FRITES

GLACE 2 BOULES ou LE CHOU PROF'

Coupes glacées

LA BREIZH DU GRILL 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, crème fouettée maison	8,00€
LA ROUGE TENDANCE 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, crème fouettée maison	8,00€
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 laqué miel et soja, grenailles et fricassée de champignons	17,50€
BURGER MAX CHICKEN frites maison Oignons rouges crus, tomates, salade, poulet croustillant, mayonnaise aux piquillos, tomme	16,50€
BURGER RÔSTIFLETTE frites maison Oignons rouges crus, tomates, salade, steak charolais, rösti maison, sauce tartare, fromage à raclette	17,50€

Les Poissons

GAMBAS croustillant de riz d'une paëlla, jus des têtes	21,50€
CABILLAUD poêlée de légumes et jus de volaille	17,50€

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	26,00€
FILET DE BŒUF GRILLÉ «Viande Bovine Française» 200gr	27,00€
BROCHETTE DE BOEUF MARINÉE aux Meat Lovers 200gr	19,00€

VIANDES BOVINES RACES À VIANDES (SELON ARRIVAGE)

BAVETTE «ANGUS» Origine Royaume Uni 200gr, sauce échalote	19,00€
ENTRECÔTE BRETONNE «VBF», 300gr	28,00€

SUPPLÉMENT
OS À MOELLE
7,50€

ANDOUILLETTE GRILLÉE À LA FICELLE Origine Bretagne	18,50€
PLUMA DE PORC Origine Espagne	17,50€
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES	21,50€
FILET DE CANETTE sauce au poivre, purée de pommes de terre et champignons	19,50€

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

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

SUPPLÉMENT
GARNITURE
3,50€

Viandes crues

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

Desserts Maison

SÉLECTION DE FROMAGES AOP	8,00€
LA POMME pomme façon tatin, sablé et chantilly au vinaigre de cidre	7,50€
TARTELETTE BZH sablé sarrasin, crémeux et coulis caramel au beurre salé, kasha soufflé	8,50€
VERRINE MOUSSE CHOCOLAT NOIR coeur de spéculoos	8,00€
ANANAS FLAMBÉ AU RHUM mousse coco, citron vert et biscuit noix de coco	9,00€
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon	7,00€
PROFITEROLES MAISON Glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine	7,50€

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€