



## LES ENTRÉES

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Planche de Serrano 20mois (180gr) et melon | 12,50€ |
| Planche mixte, charcuteries et fromages    | 15,50€ |
| Croustillant de brie, sauce sweet chili    | 8,50€  |
| Burrata, tomates et focaccia maison        | 10,50€ |
| Oeufs mayonnaise et lard fermier grillé    | 6,50€  |
| Foie gras maison (80gr), chutney de figue  | 14,50€ |
| Os à moelle rôti, toasts à l'ail           | 10,50€ |

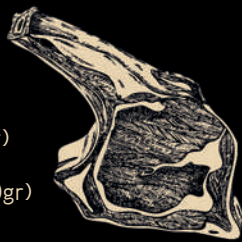
.....

*La bonne cuisine est la base du véritable bonheur"*

*Auguste Escoffier*

## GRILL STORE

|                                                    |                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------|
| La côte de boeuf VBF                               | (500gr)/42€ ou (1kg)/78€ |
| L'entrecôte Bretonne VBF (250gr)                   | 28€                      |
| L'entrecôte Race à Viande (250gr) selon arrivage   | 32€                      |
| La bavette Race à Viande (180gr) selon arrivage    | 19€                      |
| Le filet de boeuf VBF (200gr)                      | 26€ / Rossini 35€        |
| L'andouillette de Dinan (180gr)                    | 20,50€                   |
| La pluma de porc (180gr) Origine UE                | 19,50€                   |
| Le faux filet Race à Viande selon arrivage (200gr) | 24€                      |
| La basse côte Race à Viande selon arrivage (400gr) | 29€                      |



♥ **PLANCHE DE VIANDES à partager : 450gr par personne / 42€**

### *Garnitures et Sauces*

Frites maison, Grenailles rôties,  
Ratatouille, Pimientos frites

Béarnaise, Échalote, Poivre vert,  
Beurre maître d'hôtel, Roquefort

**Supplément garniture : 3,50€ / Supplément sauce : 1€**



# Avec Amour

|                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Carpaccio traditionnel VBF</b> (150gr)<br>pesto, parmesan, citron et tomates cerises                                                  | 16€    |
| <b>Tartare au couteau traditionnel VBF</b> (180gr)<br>câpres, cornichons, échalotes ciselées, persil, jaune d'oeuf, sauce tartare        | 17,50€ |
| <b>Tartare Italien VBF</b> (180gr)<br>câpres, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, olives noires, pesto                            | 18€    |
| <b>Salade Caesar</b><br>salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, anchois, parmesan, croûtons, oeufs durs et sa sauce Caesar | 15,50€ |
| <b>Salade de Chèvre Chaud</b><br>salade, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, lardons, noix                                          | 15€    |
| <b>Tataki de boeuf</b> (150gr)<br>sauce thaï, cébette, ciboulette, sésames, oignons frits                                                | 19€    |
| <b>Demi magret de canard</b> (180gr - Origine France)<br>sauce poivre vert, grenailles rôties                                            | 19€    |
| <b>Suprême de volaille mariné au curry</b> (180gr - Origine France)<br>ratatouille et grenailles rôties                                  | 19€    |
| <b>Pavé de saumon à la plancha</b> , ratatouille, sauce vierge                                                                           | 21€    |
| <b>Burger du Grill</b><br>steak haché de boeuf (150gr), bacon, Comté, oignons rouges, tomates, salade, sauce du Grill                    | 17,50€ |
| <b>Burger Chicken</b><br>poulet croustillant origine france, Comté, oignons rouges, tomates, salade, mayonnaise sweet chili              | 17,50€ |



## LES DESSERTS

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Les profiteroles                 | 8,50€  |
| Tiramisu fraise/verveine         | 8,50€  |
| Crème brûlée maison à la vanille | 7€     |
| Tarte fine aux pommes            | 8,50€  |
| Brioche perdue (2 personnes)     | 15,50€ |
| Café gourmand                    | 8,50€  |
| Thé gourmand                     | 9,50€  |





## MENU À 32€

Oeufs mayonnaise,  
et lard fermier grillé

Burrata, tomates,  
focaccia maison

---

Bavette Race à Viande,  
sauce échalote et frites maison

Pavé de saumon à la plancha,  
ratatouille et huile vierge

Demi magret de canard,  
grenailles rôties, sauce au poivre vert

---

Crème brûlée maison à la vanille

Profiteroles maison,  
glace vanille et sauce chocolat

Tiramisu fraise/verveine



## Menu Le Petit Grilladin

11€

Jusqu'à 12 ans

Poulet croustillant, Steak haché ou Poisson

+ Frites, Légumes ou Purée

+ Glace 2 boules ou le Chou Prof'

