

La bistronomie... en bref :

La cuisine sincère ...

Le respect du produit ...

La convivialité ...

La bistronomie? La gastronomie ! Sans chichis.

Nos menus, au choix à la carte :

Menu Plat + dessert 27 €

Menu Entrée + plat 29 €

Menu complet 34 €

(Suppléments :

Filet de boeuf 3€ *pour tous les menus)

Carte de nos plats

Pour l'apéritif

Ardoise à partager - 10€

- Encornets en persillade
- Assiette de charcuterie

Entrées

- Minestrone de légumes au pistou,
raviolis à la brousse et écume de lard 14€
- Carpaccio de saumon mariné Gravelax,
pain au lin et sésame toasté, caviar d'aubergines 15€
- Salade de poulpe 15€
- Terrine d'agneau et aubergines 16€
- Terrine de foie gras selon l'humeur du Chef 16€

Plats

- Maquereaux rôtis à la tapenade,
légumes croquants et panisses 21€
- Filet de daurade grillé, bouillon en infusion de gingembre
et citron vert, légumes Thai 22€
- Filet de fletan, artichauts en barigoule et jus de viande 22€
- Onglet de veau grillé, légumes de printemps
et jus de viande corsé aux câpres frais 22€
- Pluma ibérique Bellota 200 gr. (cochon sauvage) 23€
- Filet de Boeuf (250 gr.) 25€

*Les viandes sont accompagnées de pommes grenailles confites et de champignons

Desserts 6 €

- Demi Saint Marcellin "Chez Augustin"
- Feuillant au chocolat et glace vanille
- Fraisier
- Demie sphère caramel et chocolat
sur son sablé Breton, coeur fondant à la mangue
- Salade de fruits frais et espuma au yuzu
- Glaces artisanales
- Café gourmand