

## A PARTAGER to share

**Le croque 'n' truffe**

*Croque monsieur with truffle*

24€

**L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko**

*Spring rolls, Samossas and panko prawns*

24€

## ENTREES starters

**Poke Bowl au saumon : riz, edamame, mangue, chou rouge, carotte, avocat et wakame**

*Salmon poke bowl: rice, edamame, mango, red cabbage, carrot, avocado and wakame*

25€

**Pissaladière servie tiède, roquette et chantilly au parmesan**

*Pissaladière served warm, arugula and parmesan whipped cream*

20€

**Tataki de bœuf à l'asiatique, salade chinoise et avocat**

*Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado*

24€

**Saint-Félicien au four, mouillettes de focaccia et mesclun**

*Roasted Saint-Félicien cheese, focaccia dip and mesclun*

23€

**Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, radis, grenade, sésame**

*Vegan poke bowl: rice, mango, edamame, wakame, carrot, red cabbage, sprout soy, cucumber, radish, grenade and sesame*

21€

## POISSONS fish

- Poulpe grillé, purée de chou fleur à la fève de tonka et sauce tartare au raifort** 32€  
*Grilled octopus, coliflower puree with tonka bean and horseradish tartar sauce*
- Filet de daurade snacké, polenta au parmesan et jus réduit comme une bouillabaisse** 30€  
*Snacked sea bream filet, polenta with parmesan and reduced juice like a Bouillabaisse*
- Maigre rôti, sauce à l'ail noir et estragon, riz parfumé et légumes confits** 34€  
*Roasted sea meagre, black garlic and tarragon sauce, rice and candied vegetables*
- Saint Jacques poêlées au beurre citronné « minute », tombée de poireaux au basilic et riz** 38€  
*Pan-fried scallops with lemon butter sauce, leeks with basil and rice*

## VEGETARIEN

- Légumes confits et riz parfumé** 26€  
*Candied vegetables and rice*
- Assiette Plaisir : Écrasé de pomme de terre au thym, purée de chou fleur et tombé de poireaux** 28€  
*Pleasure plate : Mashed potatoes with thyme, coliflower puree and leeks*

## VIANDES meat

<b>Magret de canard juste rôti, légumes confits et pomme de terre grenaille, sauce porto et balsamique</b> <i>Roasted breast of duck, candied vegetables and shot potatoes, port and balsamic sauce</i>	<b>34€</b>
<b>Souris d'agneau confite à la Provençale, quinoa au citron et origan</b> <i>Provençale style confit Lamb shank, quinoa with lemon and oregano</i>	<b>32€</b>
<b>Suprême de poulet rôti au romarin, sauce aux cèpes, écrasé de pomme de terre au thym</b> <i>Roasted chicken supreme with rosemary, porcini sauce, mashed potatoes with thyme</i>	<b>33€</b>
<b>Filet de bœuf poêlé, confit d'oignons, galette de polenta et jus réduit</b> <i>Pan-friend beef tenderloin, candied onions, polenta pancake and reduced sauce</i>	<b>38€</b>
<b>Tartare de bœuf classique, frites et salade</b> <i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>	<b>31€</b>

## MENY ENFANT kids

<b>Steak haché</b>	<i>Beef (Ground)</i>	<b>20 €</b>
<b>Filet de poulet pané</b>	<i>Crispy chicken</i>	<b>20 €</b>
<b>Cabillaud pané</b>	<i>Breaded fish</i>	<b>20 €</b>

**Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert**  
*Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert*

# NOS DESSERTS

## « Fait maison - Homemade »

<b>« Straggisto » yaourt à la grecque aux fruits exotiques</b> <i>“Straggisto” – Greek yogurt with exotic fruits</i>	15€
<b>Cœur coulant chocolat, glace vanille</b> <i>Melted chocolate heart fondant with vanilla ice-cream</i>	15€
<b>Crème brûlée praliné</b> <i>Praline crème brûlée</i>	15€
<b>Riz au lait vanille, pommes caramélisées, sablé breton</b> <i>Vanilla rice pudding, caramelized apple, Breton shortbread</i>	15€
<b>Café gourmand</b> <i>Coffee with a selection of desserts</i>	16€
<b>Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules)</b> <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€

Prix nets, service compris