



UNE CUISINE OUVERTE SUR LE MONDE



UNE CUISINE MAISON SPONTANÉE GÉNÉREUSE & ACCESSIBLE



VIANDE BOVINE : ORIGINE FRANCE



VOLAILLE : NÉE, ÉLEVÉE, ABATTUE EN FRANCE





PLAT CONVENANT
À UNE ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

NOUS MOULES SONT ELEVEES
A 40KM DU RESTAURANT

ENTRÉES

|

 Vadaï de Lentilles corail, salades croquantes 
Lentilball with,spicesand vegetables salad
7,50 €

Maquereau mi-cuit, pickles de poivrons, sauce Chimichurri
Semi cooked Mackerel, sweet and sour sweet pepper, Chimichurri sauce
8,00 €

Banh Bao d'huîtres, bouillon d'algues de l'île de Ré
Banh Bao of oysters, broth of seaweeds from Ile de Ré
7,50 €



Magret de canard mariné, betterave et raisin
8,50 €

PLATS

|

Filet de poisson selon arrivage, riz iodé et jus de coques
Hake filet, iodized rice with shell sauce
14,00 €

Suprême de Poulet aigre-doux, wok de légumes
Chicken breast, sweet and sour sauce, Wok of vegetables
15,00 €

 Filet de Dorade, quinoa de betteraves et purée de céleri 
Dorade fish, quinoa, beets and celery purée
16,00 €

Pièce de bœuf grillée, frites maison
Piece of beef, homemade French fries
18,50 €

|

Suppléments

Salade verte ou bol de frites
Extra : Green salad or homemade French fries
3,60 €



FROMAGES & SALADE

|

Sélection de notre affineur local
Plate of matured cheese
7,50 €

DESSERTS

|

 Méli mélo de fruits, granité agrumes 
Fresh fruits salad, citrus sorbet
6,50 €

Mousse chocolat, émulsion d'estragon et Streusel
Chocolat mousse, tarragon cream and salty chocolate crumble
6,50 €

Maki de perles coco, gelée de framboise, Tuile sésame
Coconut maki roll, raspberry jelly
7,00 €

Dôme meringué, fruits rouges et mousse spéculos
Meringue dome, red berries and speculoos mousse
7,00 €



DES PRODUITS FRAIS DE SAISON & DE QUALITÉ



NOTRE SÉLECTION DE POISSONS RÉPOND À UNE PÊCHE DURABLE POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE DES PRODUITS DE LA MER



VIANDE BOVINE : ORIGINE FRANCE



VOLAILLE : NÉE, ÉLEVÉE, ABATTUE EN FRANCE



PLAT CONVENANT
À UNE ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

NOS POMMES DE TERRES SONT BRETONNES

MENUS

|

MENU COMPLET 25 €

au choix entrée, plat et dessert

FORMULE MIDI 19 €

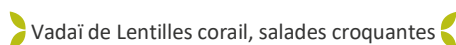
(sauf week-end et jours fériés)

au choix entrée, plat OU plat, dessert

Entrées

|

Maquereau mi-cuit, pickles de poivrons, sauce Chimichurri
Semi cooked Mackerel, sweet and sour sweet pepper, Chimichurri sauce



Vadaï de Lentilles corail, salades croquantes

Lentil ball with spices and vegetables salad

Plats

|

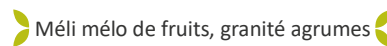
Suprême de Poulet aigre-doux, wok de légumes
Sweet and sour chicken breast, wok of vegetables

Filet de poisson selon arrivage, riz iodé et jus de coques
Hake filet, iodized rice with shell sauce

Desserts

|

Mousse chocolat, émulsion d'estragon et Streusel
Chocolat mousse, tarragon cream and salty chocolate crumble



Méli mélo de fruits, granité agrumes

Fresh fruits salad, citrus sorbet

MENU ENFANT 9,90 €

(Jusqu'à 8 ans)

Boissons

|

Jus d'orange, Jus de pomme ou Sirop à l'eau
Orange juice, Apple juice or Sirup

Plats

|

Filet de Poisson selon arrivage
Fresh fish of the day

Filet de Poulet Français
Chicken file

Desserts

|

Mousse chocolat
Chocolat mousse

Glace 1 boule parfum au choix
Vanille, chocolat, fraise, framboise ou citron
1 scoop of ice cream
Vanilla, chocolat, raspberry, strawberry or lemon