

**Le Fait Maison**

L'ensemble de nos préparations est réalisé sur place à l'exception des produits suivants :
Magret de canard fumé, grissinis, tomates confites, glaces.

ASSIETTES APÉRITIVES

N° 1 - Encornets marinés, soupe de poisson, anchois frais, chèvre basilic, artichauts, olives, toasts et grissinis . . . 12.50 €
N° 2 - Jambon Italien, coppa, spianata piquante, terrine maison, feta, olives, piquillos, toasts et grissinis 12.50 €

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit maison, sa confiture pomme-melon et pain toasté 12.80 €
Soupe de poisson crémeuse en cappuccino à la pointe de safran et croûtons aillés 9.90 €
Saumon fumé doux maison, crème battue et pain toasté 11.70 €
Terrine de campagne maison au poivre vert, sa confiture d'oignon à la grenadine et pain toasté 9.00 €
Verrine fraîcheur de tomates jaunes et rouges, mozzarella, balsamique, huile vierge et basilic. 8.90 €
Les boulettes de porc parfumées au gingembre et à la coriandre, soja frais, champignons noirs, courgettes, vermicelle de riz et sauce sésame 10.40 €
L'assiette d'antipasti à grignoter : Billes de chèvre basilic, tomates confites, toasts de tapenade, artichauts, olives . 9,10 €
Provençale d'encornets épicée, salade de tomates jaunes et piquillos, croûtons à l'huile vierge et olives 9.60 €
Une belle assiette de jambon Italien, coppa, bœuf fumé, condiments et pickles maison 10.90 €

SALADES

César Panaché de salade, blanc de volaille fumé, croûtons à l'ail, tomates confites, oignons frits, copeaux de parmesan, œuf, sauce César (sauce à base d'anchois). 11.90 €
Niçoise Panaché de salade, thon, œuf, anchois, tomates, concombre, piquillos, olives 11.90 €
Végane Panaché de salade, tomates, melon, pastèque, courgettes, piquillos, olives, vermicelle de riz, huile vierge, jus de citron vert, basilic 10.90 €
Estivale Panaché de salade, coppa, billes de chèvre basilic, tomates, melon, pastèque, spaghetti de courgettes, piquillos, basilic 11.50 €
Japon Riz vinaigré, thon et saumon marinés au wasabi, radis noir, gingembre, soja frais, algues nori, sésame, citron vert . . 12.50 €
Périgord Panaché de salade, foie gras de canard, magret fumé, haricots verts, tomates, artichauts, pommes 12.90 €

PLATS UNIQUES

Assiette Italienne Jambon Italien, coppa, spianata piquante, méli-mélo de tomates au basilic, toasts à la tapenade, mozzarella, parmigiano regiano, balsamique, olives, artichauts, panaché de salade 17.10 €
Assiette Gourmande bœuf Tartare de bœuf classique, mini brochette de bœuf snackée, bœuf fumé, sauce maison, frites fraîches, panaché de salade . . . 15.90 €
Assiette aux parfums de Méditerranée Provençale d'encornets, anchois marinés, thon, melon, pastèque, piquillos, spaghetti de courgettes, feta, tomates confites, tomates jaunes, olives, panaché de salade. 16.10 €
Assiette Asiatique Thon et saumon marinés au wasabi, boulette de porc parfumée gingembre coriandre, spaghetti de courgettes, riz vinaigré, soja frais, sauce thaï, radis noir, gingembre, champignons noirs, panaché de salade. . . . 17.50 €
La grande assiette de charcuteries et terrines maison Jambon Italien, spianata piquante, bœuf fumé, foie gras, terrine de campagne, condiments, pickles, chutney, toasts, panaché de salade, tomates 17.90 €

CARPACCIOS 2 assiettes aux choix

Le Tradi Bœuf, huile d'olive, pesto 14.20 €
L'Acidulé Bœuf, huile d'olive, méli-mélo légumes acidulés, ciboulette, citron vert 14.20 €
Le Grecque Bœuf, huile d'olive, feta, olives, croûtons 14.20 €
Le Carrément Bœuf Bœuf, huile d'olive, pesto, mozzarella, tomates confites, balsamique. 14.20 €

TARTARES (200 gr environ)

Le Classique Tartare de bœuf 14.00 €
Le Fraîcheur Tartare de bœuf, sauce tartare, persil, ciboulette, basilic, jus citron vert 14.50 €
Le Sud Tartare de bœuf, sauce tartare, pesto, tapenade, croûtons 14.50 €
Le Thaï Tartare de bœuf, sauce thaï, sésame, ciboulette, radis noir, soja, gingembre. 14.80 €



Prix Nets - Services Compris.

VIANDES

Bavette d'ailoyau (160 gr environ, morceau latéral du ventre, chair longue et goûteuse, sauce à l'échalote recommandée). 12.50 €
Entrecôte (250 gr environ, de moelleux et de tendreté, son persillé autorise une cuisson à point). 18.20 €
Pavé de Rumsteak (250 gr environ, une viande tendre saignante sans gras dont on peut apprécier toute la générosité). 16.90 €
Plein cœur de Filet de Bœuf (200 gr environ, tendre par excellence, il sera meilleur avec une sauce poivre). 22.50 €
Côte de Bœuf 1 pers (480 gr environ, une pièce de caractère qui fait partie des meilleurs morceaux à griller du bœuf). 25.90 €
Filet de poulet fumé cuit au grill Sauce épicée thym citron, frites maison, salade. 12.50 €
Côte de veau cuite au grill (250 g environ), sa sauce crémeuse aux champignons, pommes grenailles, salade 19.50 €
Filet mignon de porc cuit au grill Sa sauce barbecue, miel et cumin, pommes grenailles, salade. 14.50 €

BROCHETTES DE VIANDES

La Brochette d'Agneau (250 gr) 15.90 €
La Brochette de Bœuf (250 gr) 15.30 €
La Brochette Mixte (agneau & bœuf 250 gr) 15.50 €
La Brochette de Bœuf XXL (400 gr) 19.90 €
Les Brochettes de Filet de Bœuf (2 x 100 gr) 19.50 €

Toutes nos viandes sont grillées au feu de bois. Elles sont accompagnées de pommes de terre grenailles et salade. Elles sont servies avec 1 sauce de votre choix : béarnaise, poivre, gorgonzola, échalote, beurre maître d'hôtel, crème aux champignons. Dénominations de la cuisson des viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit.

!! PATIENCE les cuissons «à point» et «bien cuite» demandent plus de temps !!

Supplément sauce 1.00 €
Supplément garniture (frites, salade, pommes grenailles) 2.50 €

POISSONS (FOURNISSEUR : BERJAC M.I.N)

La Dorade Le filet poêlé sur un écrasé de pommes de terre, une soupe crémeuse de poisson et croquant fenouil 18.90 €
Le St Pierre En goujonnettes dorées au beurre, tagliatelles crémeuses légèrement aillées, mozzarella, tomates confites et basilic 17.90 €
La Raie L'aile cuite meunière, son méli-mélo de grenailles / oignons rouges / tomates cerises / citron, au beurre 1/2 sel et laurier 15.50 €
Le Saumon Le dos rôti sur peau, minute de courgettes et sauce vierge acidulée 17.90 €

LES BURGERS (PAIN DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)

Le Maison Pain, steak haché, cheddar, cornichons, sauce américaine, oignons rouges, tomates, salade, frites maison. 13.90 € 19.50 €
L'Epicé Pain, viandes d'une kefta (bœuf et agneau) aux épices, cheddar, piquillos, coriandre, sauce américaine, oignons rouges, tomates, salade, frites maison. 14.80 €
L'Italien Pain, steak haché, coppa, pesto, mozzarella, tomates confites, oignons rouges, salade, frites maison 14.90 € 20.90 €
L'Américain Pain, steak haché, tranches de lard, cheddar, cornichons, sauce bbq, oignons rouges, tomates, salade, frites maison. 14.70 € 20.70 €
Le Bagnat (burger froid) Pain, thon, œuf, mayonnaise, concombre, tomates, oignons rouges, salade, frites maison 14.10 €



Prix Nets - Services Compris.

FORMULE DU JOUR (Voir ardoise)

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés).

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 16.50 €
1 entrée + 1 plat 14.50 €
1 plat + 1 dessert. 14.50 €

FORMULE ENFANT A 8.90 € (JUSQU'À 12 ANS)

Pâte carbonara
ou steak haché frites
ou filet de poisson blanc meunière et écrasé de pommes de terre,
2 boules de glaces (fraise, carambar, pop corn, etc...),
fondue au chocolat, salade de fruits
1 verre de cola ou 1 verre de jus d'orange ou 1 sirop à l'eau ou limonade.

MENU A 23.90 €

Servi midi et soir.

Foie gras de canard mi-cuit maison, sa confiture pomme-melon et pain toasté.

Provençale d'encornets épicée, salade de tomates jaunes et piquillos, croûtons à l'huile vierge et olives.

Saumon fumé doux maison, crème battue et pain toasté.

Terrine de campagne maison au poivre vert, sa confiture d'oignon à la grenadine.

Bavette d'ailoyau (160gr)

1 sauce de votre choix, pommes grenailles, salade

La Brochette de Bœuf (200 gr)

1 sauce de votre choix, pommes grenailles, salade

L'aile de raie meunière, son méli-mélo de grenailles/oignons rouges/tomates cerises/citron, au beurre 1/2 sel et laurier.

Les filets de saint-pierre en goujonnettes dorées au beurre, tagliatelles crémeuses légèrement aillées, mozzarella, tomates confites et basilic.

Blanc mangé coco et son gaspacho d'ananas à la menthe.

Île Flottante, amandes grillées, caramel.

Crèmeux chocolat, sablé breton, chantilly et grué de cacao.

Salade de fruits frais au sirop léger.

Dame blanche.



Prix Nets - Services Compris.

APÉRITIFS

Cocktail Maison «Carré Bulles» 12cl	5.90 €
Punch planteur maison 12cl	5.90 €
Ti'punch 4cl	5.90 €
Coupe de champagne 10cl	8.50 €
Kir vin blanc Chardonnay 12cl (cassis, framboise, mûre, pêche, cerise)	2.90 €
Kir breton 12cl (cassis, framboise, mûre, pêche, cerise)	3.10 €
Kir pétillant 12cl (cassis, framboise, mûre, pêche, cerise)	3.60 €
Ricard, Pastis 2cl	2.80 €
Martini rouge ou blanc 5cl	2.80 €
Suze 5cl	2.80 €
Campari 5cl	2.80 €
Porto blanc ou rouge 5cl	2.90 €
Americano maison 10cl	6.50 €
Whisky J&B 4cl	4.70 €
Baby 2cl	2.60 €
Alcool 4cl + soda	6.50 €
Gin 4cl ou Vodka 4cl	4.90 €
Bourbon Jack Daniel's 4cl	5.40 €
Whisky Oban 14 ans 4cl	8.50 €

BOISSONS NON ALCOLISÉES

Cocktail de jus de fruits 25cl	3.70 €
Jus de fruits Granini 25cl (Orange, ananas, pamplemousse rose, tomate, abricot, pomme, mangue)	3.20 €
Breizh Cola, Breizh Cola zéro 33cl	2.90 €
Orangina, Breizh tea 33 cl, Perrier 33cl	3.10 €
Schweppes, Schweppes agrumes	3.70 €
Limonade	2.40 €
Limonade + sirop	2.70 €

EAUX

Vittel 50cl	2.50 €
Vittel 100cl	2.90 €
Perrier Fine Bulles 50cl	2.90 €
Perrier Fine Bulles 100cl	3.50 €
San Pellegrino 50cl	3.10 €
San Pellegrino 100cl	3.70 €

BIERES

1664 1/2 pression 25cl	3.10 €
1664 pinte 50cl	5.90 €
Grimbergen 1/2 pression 25cl	3.90 €
Grimbergen pinte 50cl	7.60 €
Desperados 33cl	4.50 €
Grimbergen blanche 33 cl	4.50 €
Grimbergen rouge 33 cl	4.50 €

VINS

BLANC

Bourgogne aligoté (Domaine Perraud)	20.50 €
Les Javelles Chardonnay Pays d'Oc.	18.90 €
Quincy Domaine Mordon	27.50 €
Chablis 1 ^{er} cru «Les Beauregards»	38.40 €

ROSE

Côtes de Provence Château Tour St Honoré	19.80 €
Mareuil Fief Vendéens «Château Marie du Fou»	19.30 €

ROUGE

Bourgueil Domaine de la Chevalerie	23.60 €
Chinon Angélique Léon	24.80 €
Faugères AOC Domaine Saint-Antonin «Lou Cazalet»	24.80 €
Brouilly «Château Pierreux»	26.60 €
Côtes du Rhône «Un Air de Réméjeanne»	23.20 €
Haut Médoc «Coté Pontoise» 2013	21.70 €
Lussac Saint Emilion «Roc de Giraudon» 2013	22.70 €
Château Penin Bordeaux supérieur 2014	26.00 €
Crozes-Hermitage «Domaine Combiér» 2016	37.20 €
Fronsac Paul Barre «Château la Grave» 2015	39.80 €

NOTRE SELECTION DE GRANDS CRUS

L'Héritage de Chasse-Spleen Haut Médoc 2015	45.50 €
Baron de Brane Cantenac Margaux 2012	73.20 €
Château Maucaillou Moulis 2010	78.00 €
Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2009	89.90 €
Clos du Marquis Saint Julien 2008	99.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza Piènaroma	1.90 €
Décaféiné Lavazza	2.00 €
Café Crème	2.20 €
Thé, Infusion Baronny's (thé earl grey, thé darjeeling, thé fruits rouges, thé vert menthe, tilleul, verveine menthe).	2.40 €
Cappuccino	3.10 €
Irish Coffee	7.90 €

Café Gourmand (3 gourmandises, 1 café)	6.20 €
Café macarons gourmand (3 macarons aux choix, 1 café)	7.20 €

DIGESTIFS

Cognac aux amandes, Calvados, Cognac, Rhum ambré, Poire Williams, Baileys, Get 27, Get 31, Menthe pastille 5cl	6.20 €
--	--------

CHAMPAGNE Nicolas Feuillatte	63.50 €
--	---------

ASSIETTE DE FROMAGES	5.00 €
--------------------------------	--------

DESSERTS (TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON)

L'ardoise de 4 macarons aux choix Chocolat, Bergamote, Cassis, Abricot, Caramel Beurre salé, Citron	6.60 €
Pressé de pommes caramélisées à la cannelle, petit LU et parfait bergamote	6.20 €
Tiramisu parfumé à l'amaretto, compotée de framboises et brisures de spéculos	6.90 €
Crèmeux chocolat, sablé breton, chantilly et gruë de cacao	6.80 €
Ile Flottante amandes grillées, caramel	5.10 €
Tarte au sucre, minute de fraises et espuma vanillé aux cinq baies	7.40 €
Blanc mangé coco et son gaspacho d'ananas à la menthe	5.80 €
Mousse au chocolat 70% sa feuilletine croustillante au chocolat au lait, compotée de fruits rouges et gavottes	6.90 €
Profiteroles glace vanille, Chocolat chaud 64%, Chantilly	7.40 €
L'abricot : en choux crèmeux, macaron, sorbet, coulis acidulé caramélisé	6.50 €
Salade de fruits frais au sirop léger.	5.90 €
Vacherin glacé aux fruits rouges, amandes grillées, chantilly, fruits rouges	6.30 €

Café Gourmand (3 gourmandises, 1 café)	6.20 €
--	--------

Café macarons gourmand (3 macarons aux choix, 1 café)	7.20 €
---	--------

GLACES (ARTISAN GLACIER «GLACE LOUISE»)

(parfum : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Citron, Cassis, Mangue, Popcorn, Abricot, Framboise, Fraise, Carambar, Menthe chocolat, Noix de coco, Pistache).

2 boules	4.00 €
3 boules	5.10 €
Dame Blanche	5.80 €
Coupe Bretonne glace vanille, glace caramel beurre salé, sablé breton, chantilly, caramel	6.80 €
Coupe fruits rouges (sorbet fraise, framboise, cassis) coulis de fraises fraîches, chantilly	6.80 €
Banana Split	6.80 €
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois	5.80 €
Coupe glacée du pâtissier (sorbet mangue, coco) fruits frais, chantilly, macarons	6.80 €
Coupe retour en enfance (glace carambar, popcorn) madeleine, tuile caramélisée, popcorn, caramel, chantilly)	6.80 €
Coupe after-eight (glace menthe, chocolat) chocolat chaud, Get 27, chantilly)	7.30 €
Le Colonel (sorbet citron arrosé de vodka)	7.30 €
L'Amarena (glace vanille, cerises amarena, chantilly).	7.30 €
Fraise Melba (selon saison)	7.30 €
Supplément chantilly	1.50 €

Prix Nets - Services Compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour connaître les allergènes dans nos plats veuillez consulter le document situé à l'accueil

CARRÉMENT
BOEUF

TELEPHONE 02 40 63 17 02

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR