

L'Ardoise de la Cheffe

En duo : 20,50€ / En trio : 24€

Petite salade César ☘

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

OU

Foccacia ☘

Melon, jambon cru, mozzarella buffala, fleur de sel fumée et crème de balsamique

OU

Suggestion du Chef ☘



Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€ ☘

OU

Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€ ☘



Salade de fruits et son sablé breton

OU

Île flottante aux pralines roses ☘

OU

Suggestion du Chef (ardoise) ☘



Les Entrées

La salade tant attendue S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☺

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

500 grammes de soleil et de brugnons S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☺

Salade de tomates anciennes, brugnons, feta, pesto basilic, croûtons et sorbet tomate basilic

La pêche royale 11,50€ ☺

Ceviche de dorade royale, citron vert, coriandre, lait de coco, pickles, oignons rouges et petits croûtons

Super Bowl 16,50€ ☺

Betterave, concombre, tomates cerises, avocat, oeuf dur, pickles, oignons rouges, pois chiches persillés, grenade, sauce fromage blanc citronnée aux herbes et riz vinaigré

La focaccia d'été 11,50€ ☺

Foccacia, melon, jambon cru, mozzarella buffala, fleur de sel fumée et crème de balsamique

Un peu de convivialité 16€

Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

Meli-Mélo gourmand 17,50€

Ardoise végétarienne : tomates cerises, mozza' sticks, onion rings, tapenade et toasts

les 2 Plats

Tartare à dévorer tout cru	18,90€	sm
Tartare de boeuf, frites maison et salade		
Egg-cellent Bagel.....	17,00€	sm
Bagel au saumon fumé, tzaziki au concombre, oeuf poché, perle citron yuzu, frites maison et salade		
La viande qu'on ai-meuhhh.....	20,50€	sm
Canon d'onglet de boeuf, sauce béarnaise froide au vin rouge, frites maison et salade		
Symphonie Méditerranéenne	17,90€	sm
Orecchiettes, sauce tomate aux légumes du soleil, mozzarella buffala et pistaches grillées		
Un américain en Italie	19,90€	sm
Burger-pizza (couvercle du burger retourné et garni), sauce tomate, olives, herbes de Provence, steak, chèvre frais à la ciboulette et tapenade		
Le cordon d'or Auvergnat	17,50€	sm
Cordon bleu Auvergnat (jambon cru et saint Nectaire), jus au romarin, pommes de terre grenailles et ratatouille		
Les dents de la Mer'cure	19,90€	sm
Filet de dorade snacké, crumble chorizo, huile verte, boulgour aux herbes et tomates cocktails		

L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant

les Desserts

L'île Lyonnaise	7,50€	✿
Île flottante aux pralines roses		
Vivons d'amour et de glaces	8,90€	✿
Notre coupe glacée : sorbet cerise, glace bulgare, cerises griottes, mini sablé, chantilly à la vanille et coulis fruits rouges		
Un nuage blanc.....	6,50€	
Fromage blanc		
Péchés gourmands	9,50€	✿
Café gourmand		
Le petit breton	9€	✿
Sablé breton, confit de framboises, framboises fraîches, chocolat blanc, citron vert et chantilly		
Fruits en folie.....	7€	
Salade de fruits et sablé breton maison		
A chaque fromage, son histoire.....	9€	
Ardoise de fromage		

✿ Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

✿ Produits locaux

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC

Carte des vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

37,5cl 75cl

Côtes du Rhône Aoc 2021 Etienne Guigal Cépage grenache blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne	15,50€.....	27,00€
Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng	29,00€	
Viognier IGP 2021 Les Granges de Mirabel Cépage 100% Viognier 	32,00€	
Chablis Aop 2020 Domaine-Laroche Saint Martin Cépage 100% Chardonnay	37,00€	
Croze Hermitage Aoc 2020 Etienne Guigal Cépage Marsanne, Roussanne	39,00€	
Lucidus Igp 2019 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Viognier	47,00€	
Condrieu la Chambée 2019 Vallée du Rhône Les vins de Vienne Cépage 100% Viognier	55,00€	
La CroixValmer Aoc Cru classé 2018 Domaine de la Croix Provence Cépage 100% Rolle	32,00€	
Mâcon-Lugny Aoc 2022 Louis Jadot	35,00€	

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

M.Chapoutier 2021 Cépage Grenache, Syrah	16,50€
Esquisse AOP 2021 Côtes de Provence Cépage Grenache, Cinsault, Syrah	27,00€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté Cépage Grenache, Sciacarellu	33,00€
Lou Peyrassol 2023 Côtes de Provence	32,00€

Carte des vins

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

37,5cl 75cl

Côtes du Rhône Aoc 2019 Etienne Guigal Cépage 100% Syrah	15,50€.....	27,00€
Crozes-Hermitage Aoc 2021 Vallée du Rhône Laurent Combier Cépages 100% syrah	22,00€.....	38,00€
Mercurey 2021 Louis Jadot Bourgogne.....		39,00€
Lucidus Igp 2020 Colline Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Syrah.....		42,00€
Les Tourelles de Saint-Robert Graves 2020 Grand vin de Bordeaux AOP		37,50€
Chorey-Les-Beaune « Les Beaumonts » 2018 Louis Jadot.....		49,00€
Fleurie Aop 2019 Château des Bachelards Cépage 100% Gamay		30,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépage Pinot Noir.....		37,00€

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



Vin issu de l'agriculture biologique

Vins au verre

Vin blanc

15cl

Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng	6,50€
Viognier IGP 2021 Les Granges de Mirabel Cépage 100% Viognier 	6,50€
Bordeaux Château Bastor-Lamontagne 2020 Cépage Sauvignon blanc et gris	8,50€
Chablis Aoc 2022 Louis-Jadot	9,00€
Côtes du Rhône Aoc 2022 Guigal Rhône	6,50€
Mâcon-Lugny Aoc 2022 Louis Jadot	7,50€

Vin rouge

15cl

Côtes du Rhône Aoc 2020 Guigal Rhône	6,50€
Mercurey 2021 Louis Jadot Bourgogne	8,00€
Crozes Hermitage Aoc 2021 Laurent Combier Rhône	8,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépage Pinot Noir	7,50€
Les Tourelles de Saint-Robert Graves Aop 2020 Bordeaux	7,50€

Vin rosé

15cl

Esquisse des Marquets 2021 Côtes de Provence AOP	6,50€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté	7,50€
M.Chapoutier 2021	4,00€
Lou Peyrassol 2023 Côtes de Provence	7,50€