

# le snacking chic

Tous les jours de 12h à 15h

*Plat seul : 18€*  
*Plat & Dessert : 24€*

La liste des produits contenant des allergènes est  
disponible sur simple demande

Prix Nets TTC – service compris  
Viande d'origine UE

## *Plat au choix parmi les suggestions du Chef :*

**Saumon** épais façon gravelax,  
frites maison et  
mesclun de salade

**Tartare de bœuf** charolais  
préparé par nos soins, frites  
maison et mesclun de salade

**Fish & chips**, sauce tartare, frites  
maison et mesclun de salade

**Salade Caesar** Volaille

**Le Burger de Bœuf façon  
Bouchère**, frites maison et salade  
de mesclun

**La Cocotte du moment**

**La Pièce du Boucher**, frites  
maison et salade de mesclun

\*\*\*\*\*

**Le Kouing Aman**, caramel au  
beurre salé et glace vanille

**Les crêpes Bretonnes** et sa  
trilogie de caramels  
au beurre salé

**L'assiette Gourmande** de  
réductions sucrées

## *Le Cocktail du Chef Barman*

**14 €**

### *Pour le plaisir*

**Les 6 huîtres**  
de Lanmodez  
Beurre aux algues - 14 €

**La dégustation de fromages**  
affinés de la Maison Bordier - 14 €

**Assiette de charcuterie**  
ibérique - 14 €

**Foie gras**  
de canard Maison - 21 €

La liste des produits contenant des allergènes est  
disponible sur simple demande

Prix Nets TTC – service compris  
Viande d'origine U

**Strawberry Mojito**  
*Emmanuel vous suggère une  
variation autour de la fraise !*

### *La Sélection du Sommelier*

**Vins au verre - 12cl - 6€**

**Blanc** – Domaine Régismont  
(Roussillon)  
**Rouge** - Reuilly Claude Lafond  
**Rosé** -Preignes le vieux

**Bouteille - 75cl - 28€**  
**Blanc** - Domaine Régismont -28€  
(Roussillon)

**Rouge** - Reuilly  
Claude Lafond - 32€

**Rosé** - Preignes le vieux - 32€

Prix Nets TTC – service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé