

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 Kouign 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, basilic Mojito
Variation autour de la fraise
Et du basilic

La Sélection du Sommelier

Vins au verre - 12cl - 6€

Blanc – Châteaux La Coste
Première Cuvée

Rouge - Châteaux La Coste
Première Cuvée

Rosé - Châteaux La Coste Rosé
D'une Nuit

Bouteille - 75cl - 28€

Blanc - Châteaux La Coste
Première Cuvée

Rouge - Châteaux La Coste
Première Cuvée

Rosé - Châteaux La Coste Rosé
D'une Nuit

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