

MILORD



« La paix est la seule bataille
qui vaille la peine d'être menée. »
Albert Camus

CAFÉ / BRASSERIE

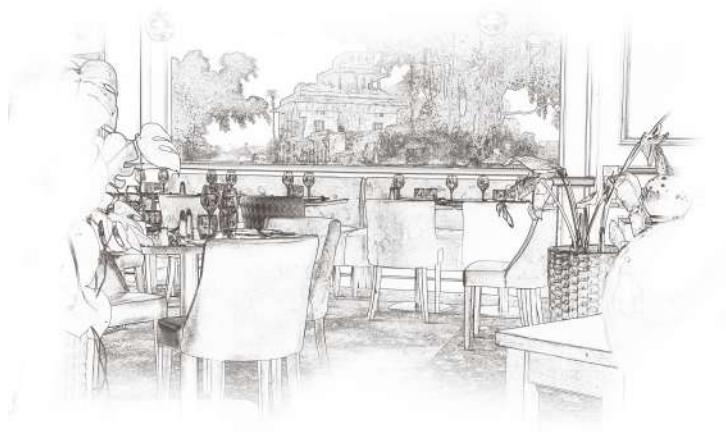
www.brasserie-milord.fr

À LA CARTE / MENUS

Ouvert 7/7 jours



Hormis les glaces, tous nos plats, nos sauces, nos entrées et nos desserts sont faits maison.
La liste relative aux allergènes est disponible sur simple demande.



À partager pour l'apéro

Planche de charcuteries artisanales • 14,00 €

Chiffonnade de jambon de Montagne affiné 30 mois (100 g) • 7,50 €

Rillettes de poisson du moment (100 g) • 5,00 €

Rillettes de canard (100 g) • 5,00 €

...

Les entrées

Foie gras de canard maison Servi avec son chutney et toasts de pain au maïs	14,50 €
Saumon gravlax , crème à l'orange confite et cannelle	12,00 €
Cassolette de 6 escargots Origine Bourgogne, beurre maître d'hôtel	9,50 €
Raviole à l'encre de seiche Noix de saint-Jacques mi-cuite et truffe noire	14,50 €
Terrine de canard (contient du porc)	8,50 €
Tartare de dorade royale Gingembre et coriandre, bouillon chaud de citronnelle	9,50 €
Ris de veau poêlé , jus d'anguille fumée, mousseline d'oignons	14,50 €
Burratina (petite burrata) Mousseline d'oignons à l'ail rôti, huile basilic, pickles de cébette	8,40 €
Demi-douzaine d'huîtres bretonnes (à la parisienne : supplément de 2,00 €)	13,00 €
6 crevettes roses , mayonnaise	7,50 €
Les 3 entrées du Menu Bouillon , au choix	7,50 €

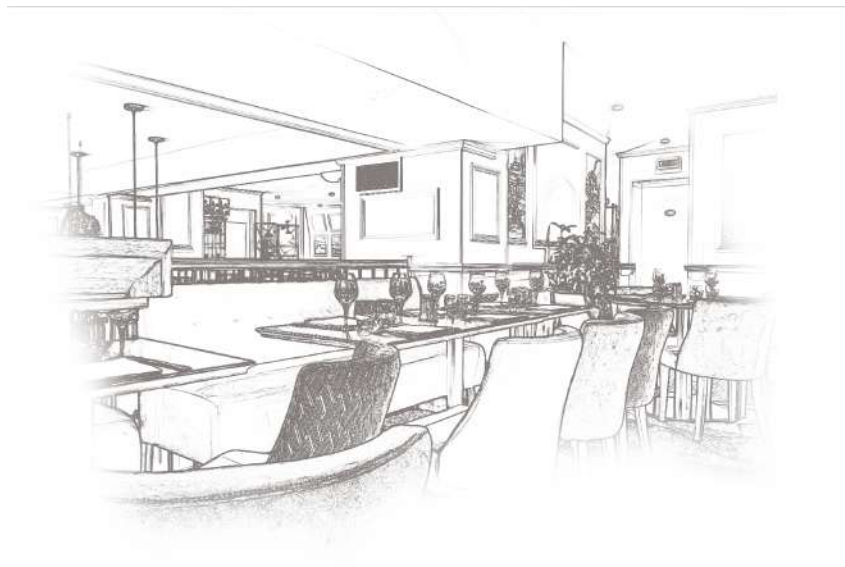
Plats végétariens et salades

Salade végétale	16,00 €
Mesclun, burrata artisanale, gnocchis poêlés, avocat, tomates confites, joue de mangue, oignons rouges, concombre	
Salade burrata ou mozzarella	16,00 €
Mesclun, tomates cerises, piquillos grillés marinés, Mozzarella ou Burrata artisanale, oignons rouges, pesto et jambon de montagne affiné 30 mois (sans jambon -2,50 €)	
Salade au chèvre chaud d'Anjou	13,90 €
Mesclun, trois palets de la Ferme du Tertre toastés au miel, poitrine fumée, pommes de terre grenailles, raisins secs au rhum Antillais	
Salade montagnarde	15,80 €
Mesclun, jambon fumé de montagne, noix, pommes de terre grenailles, fromage à raclette fondu, oignons rouges, cornichons	
Salade océane	17,80 €
Mesclun, saumon gravlax, avocat, crevettes roses, fêta, tomates confites, concombre	
Salade César	15,00 €
Cœur de Romaine, suprêmes de volaille, copeaux de parmesan, croûtons maison, poitrine fumée, œuf dur, sauce César	
Tarte Tatin de potimarron et carottes jaunes	16,90 €
Anis étoilé, glace Ricotta	

...

Les poissons

Pavé de sandre , flan de légumes et riz pilaf, beurre nantais	22,00 €
Sole meunière entière (370g environ) Pommes tournées et citron historié	29,00 €
Choucroute de la mer Saumon, poisson du jour, 2 huîtres, 1 crevette rose, 1 langoustine, haddock et beurre nantais	25,00 €
Gambas flambées au pastis Tagliatelles fraîches, crème au jus de crustacés	22,80 €
Noix de Saint-Jacques poêlées en persillade, Mousseline de légume d'hiver	28,00 €
Dos de cabillaud rôti Riz pilaf et champignons à la poêle, crème d'ail	19,90 €



Les viandes

Tartare de bœuf	18,50 €
Viande de bœuf « Ferme des Belles Robes », frites maison & salade	
Noix d'entrecôte de Black Angus (+/- 250g)	29,90 €
Pommes de terre mitrailles ou frites maison, sauce poivre vert	
Magret de canard (1/2 soit environ 175g)	23,80 €
Cassolette crémeuse de champignons forestiers, écrasé de pommes de terre	
Rognons de veau	22,90 €
Flambés à votre table, tagliatelles, sauce madère	
Côte de bœuf entière découpée en salle	Prix au kg : 69,00 €
Pommes de terre mitrailles ou frites maison et salade verte, sauce poivre vert ou fromage	
Burger du Chef	17,80 €
Haché de Bœuf, bacon de porc, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade, sauce barbecue, servi avec des frites maison et leur sauce fromage	
Burger savoyard	18,80 €
Haché de Bœuf, Reblochon, oignons caramélisés au miel, jambon de montagne, salade, sauce moutarde, servi avec des frites maison et leur sauce fromage	
Tête de veau	17,80 €
Poireaux, carottes et pommes vapeur, sauce gribiche	
Andouillette , frites maison et sauce moutarde acidulée	16,40 €

Le boeuf Black Angus provient d'Uruguay - le steak à Burger et le Tartare proviennent de la Ferme des Belles Robes (race Jersiaise) - Côte de Boeuf, veau et magret d'origine France



Les choucroutes

- | | |
|---|----------------|
| Choucroute Brasserie | 18,60 € |
| Échine de porc, saucisse de Strasbourg, saucisse blanche, saucisse façon Montbéliard au cumin | |
| Choucroute Régionale | 19,60 € |
| Rillauds d'Anjou, saucisson à l'ail, saucisse façon Montbéliard au cumin, saucisse blanche | |
| Choucroute Jarret | 23,80 € |
| Jarrotin de porc, Saucisson à l'ail, Saucisse façon Montbéliard au cumin | |
| Choucroute Royale (pour 2 personnes) | 52,80 € |
| Infusée à votre table au Crémant de Loire, un Jarrotin entier, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse façon Montbéliard au cumin, échine de porc | |
| Choucroute de la mer | 25,00 € |
| Saumon, poisson du jour, 2 huîtres, 1 crevette rose, 1 langoustine, Haddock, beurre Nantais | |



Les fruits de mer

LES HUÎTRES

Bretonnes N°3

(à la parisienne : supplément de 2,00 €)

par 6

13,00 €

par 12

25,00 €

LES CRUSTACÉS

Crevettes roses

Langoustines (calibre 20/30)

Araignée de mer (environ 1 kg)



par 6

7,50 €

par 12

13,00 €

14,90 €

28,90 €

19,90 €

...

Les plateaux

Plateau de l'écailler

½ araignée, 4 crevettes roses, une poignée de bigorneaux et 2 huîtres bretonnes n°3

21,80 €

Plateau bord de mer

12 huîtres bretonnes n°3, 6 crevettes roses et 2 amandes

29,90 €

Plateau du mareyeur

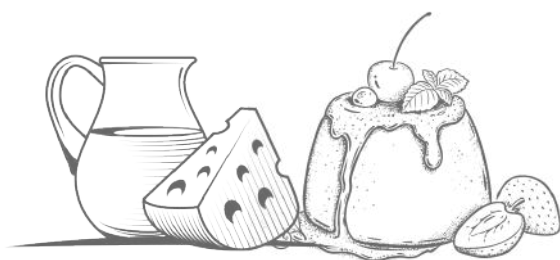
½ araignée, 4 langoustines, 4 crevettes roses, une poignée de bigorneaux, 2 amandes et 6 huîtres bretonnes n°3

38,00 €

Plateau Milord (pour 2)

1 araignée, 10 langoustines, 10 crevettes roses, une poignée de bigorneaux, 12 bretonnes n°3 et 4 amandes

88,00 €



Nos fromages français

Chèvre cendré, Comté,
Brillat-savarin, Reblochon
& Fourme d'Ambert

Assiette 2 fromages	5,30 €
Assiette 3 fromages	7,80 €
Assiette 4 fromages	10,30 €
Assiette 5 fromages	12,80 €

...

Les gourmandises

Le Citron Voyageur	10,30 €
Coque chocolat blanc, mousse de citron verveine et coeur cassis	
Moelleux cœur coulant chocolat , glace vanille	9,10 €
Profiteroles traditionnelles	9,50 €
Café gourmand	9,50 €
Crêpes Suzette préparées et flambées à table	12,40 €
Pomme cuite façon Tatin , sablé à la fleur de sel	8,50 €
Baba au rhum	7,50 €
Paris-Brest	8,20 €
L'Armoricain	7,80 €
Spécialité de Saint-Nazaire, meringue croustillante et crème pralinée	
Poire surprise au chocolat , biscuit amande	8,50 €
Cannelloni , crème légère mascarpone vanille et cerise amarena	9,50 €
Les 3 desserts au choix dans le menu bouillon	7,50 €



Les coupes glacées

Café ou chocolat ou caramel liégeois	8,10 €
Glace chocolat, café ou caramel, sauce chocolat, café ou caramel, chantilly	
La Poire Belle-Hélène , glace vanille, poire pochée maison, sauce chocolat, amandes, chantilly	8,10 €
Coupe Tatin , pommes caramélisées, boules de glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly	8,10 €
La Dame Blanche , glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,10 €
Coupe Texane , brownie maison, glace vanille noix de pécan, chantilly et éclats de noix de pécan	8,10 €
Coupe Irlandaise , deux boules de glace café, Bailey's	8,10 €
L'Angevine , deux boules sorbet orange et Cointreau	8,10 €
Coupe Colonel , deux boules sorbet citron et Vodka	8,10 €
After Eight , deux boules de glace menthe-chocolat et Get 27	8,10 €

...

Les glaces et sorbets

1 boule 3,00 € • 2 boules 4,90 € • 3 boules 6,90 €
Chantilly maison ou sauce chocolat maison 2,10 €

Parfums des glaces et sorbets : Vanille de Bourbon, noisette, fraise, chocolat noir, café arabica, menthe éclat de chocolat, caramel, citron, cassis, framboise, coco, pomme, orange, passion, yaourt.

Menu Milord • 34,00 €

Entrée

Cassolette de 6 escargots

Burratina (petite burrata)

Saumon gravlax, crème à l'orange confite et cannelle

Foie gras de canard maison

(Supplément 4,00 €)

•

Plat

Magret de canard (1/2 soit environ 175g)

Cassolette crémeuse de champignons forestiers, écrasé de pommes de terre

Pavé de Sandre, flan de légumes et riz pilaf, beurre Nantais

Noix d'entrecôte de Black Angus (+/- 250g)

(Supplément de 6,00 €)

Pommes de terre mitrailles ou frites maison, sauce poivre vert

•

Dessert

Assiette 3 fromages

Moelleux chocolat cœur coulant, boule vanille

Paris-Brest

La Dame Blanche

Menu Marmaille • 9,50 €

Plat

Filet de Volaille ou **Steak haché** ou **Hot-Dog**

Accompagnements au choix : frites ou riz

•

Dessert

2 boules de glace ou **Glace rigolote**

ou **Crêpe au chocolat**

•••

Les prix sont TTC, sourire et service compris.
Pour les menus au choix : une entrée, un plat et un dessert, boisson non comprise