MILORD

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise »
Guy de Maupassant

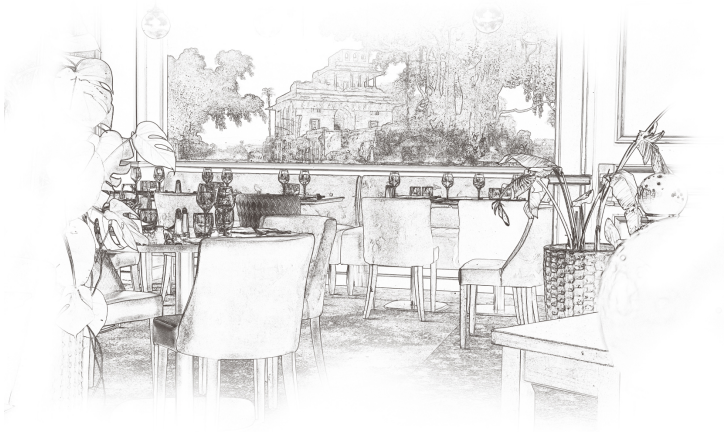
CAFÉ / BRASSERIE

www.brasserie-milord.fr

À LA CARTE / MENUS

Ouvert 7/7

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



À partager pour l'apéro

Planche de charcuteries artisanales (pour 2 - 3 personnes) • **14,00 €**

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

Rillettes de la conserverie Groix, en petits pots • **8,50 €**
Au choix : Bulots, Sardine au piment d'espelette, Daurades combava/gingembre ou Maquereaux au poivre de Sichuan

•••

Les entrées

Foie gras de canard maison — **14,80 €**
Servi avec son chutney et toasts de pain au maïs

Cassolette de 6 escargots — **9,50 €**
Origine Bourgogne, beurre maître d'hôtel

Terrine des copains — **9,90 €**
Jarret de porc, oignons confits, volaille, fois gras de canard

Burratina (petite burrata) — **8,40 €**
Tartare de tomates de plein champs, basilic, huile d'olive Paradis

Demi-douzaine d'huîtres bretonnes — **13,50 €**

6 crevettes roses, mayonnaise — **7,50 €**

Tartare de thon, pomme Granny Smith, basilic, citron confit — **8,80 €**

Tartare de saumon fumé à l'ancienne, condiments marins — **9,90 €**

Une entrée du Menu Bouillon — **7,50 €**

Une entrée du Menu Bistrot hors foie gras — **9,00 €**

Plats végétariens et salades

Salade végétale — **16,40 €**
Mesclun, burrata artisanale, gnocchis poêlés, avocat, tomates confites, joue de mangue, oignons rouges, concombre

Salade burrata — **16,40 €**
Mesclun, tomates cerises, piquillos grillés marinés, Burrata artisanale, oignons rouges, pesto et jambon de montagne affiné 30 mois (*sans jambon -2,50 €*)

Salade océane — **17,90 €**
Mesclun, saumon gravlax, avocat, crevettes roses, fêta, tomates confites, concombre

Salade César — **15,50 €**
Cœur de Romaine, suprêmes de volaille, copeaux de parmesan, croûtons maison, poitrine fumée, œuf dur, sauce César

Tarte Tatin de tomates — **16,90 €**
Échalotes, balsamique, glace basilic

Camembert rôti — **16,90 €**
Pesto, Salade verte, pommes de terre grenailles et jambon de Montagne espagnol affiné 30 mois (*sans jambon -2,50 €*)

•••

Les poissons

Pavé de sandre — **22,00 €**
Fondue de poireau, pomme Granny Smith, beurre nantais

Lotte façon meunière — **25,00 €**
Pommes tournées et légumes de saison

Tartare de thon ou de daurade — **18,00 €**
Pomme Granny Smith, basilic, citron confit servi avec salade verte et frites maison

•••

Les moules de bouchots françaises

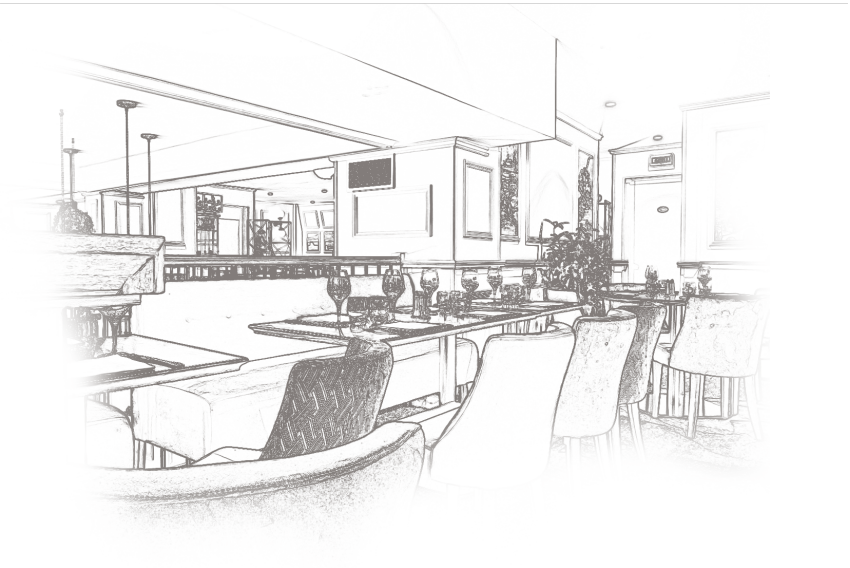
(En poêlon de 750 grammes)

Moules marinières, frites maison — **15,60 €**

Moules à la crème, frites maison — **16,90 €**

Moules au fromage, frites maison — **16,90 €**

Moules au curry, frites maison — **16,90 €**



Les viandes

Tartare de bœuf — **18,50 €**
Viande de bœuf « Ferme des Belles Robes », frites maison & salade

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 ou salade verte,
sauce poivre vert, fromage ou échalotes

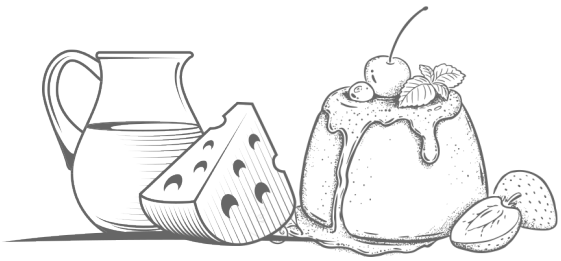
Burger savoyard — **18,80 €**
Haché de Bœuf, Reblochon, oignons caramélisés au miel, jambon de montagne, salade, sauce moutarde, servi avec des frites maison et leur sauce fromage

Bavette d'aloyau — **19,50 €**
Frites maison, sauce échalotes

Un plat du menu Bouillon — **13,90 €**

Un plat du menu Bistrot — **23,00 €**

Le steak à Burger et le Tartare proviennent de la Ferme des Belles Robes (race Jersiaise) - Côte de Boeuf origine France - Bavette origine France ou U.E.



Nos fromages français

Chèvre cendré, Comté,
Brillat-savarin, Livarot
& 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 Coeur groseille, dessert signature du Milord	**10,30 €**
Moelleux cœur coulant chocolat & glace yaourt	**9,10 €**
Profiteroles traditionnelles	**9,50 €**
Café gourmand	**9,50 €**
Crêpes Suzette préparées et flambées à table	**12,40 €**
Pruneaux à l'armagnac ou cerises à l'eau de vie	**7,00 €**
Un dessert du Menu Bouillon	**7,50 €**
Un dessert du Menu Bistrot	**8,50 €**

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 Bourbon, noisette, fraise, chocolat noir, café arabica, menthe éclat de chocolat, caramel, citron, cassis, framboise, coco, pomme, orange, passion, yaourt, pêche

Menu Bistrot • 36,00 €

Pour accompagner ce menu, n'hésitez pas à solliciter nos sommeliers pour vous concocter un accord mets & vin sur mesure !

Entrée

Foie gras, chutney de saison

Ceviche de daurade royale, œufs de truite, pamplemousse et vinaigrette florale

Asperges blanches de Saint-Saturnin, mousseline aux herbes

Terrine des copains, Jarret de porc, volaille, fois gras de canard

Plat

Suprême de poulet jaune à la façon Georges Blanc
champignons bruns, pommes de terre grenailles et ail rôti

Thon mi-cuit,
sauce vierge à la mangue et légumes du moment

Noix d'entrecôte Black Angus
Frites maison et sauce poivre vert

Dessert

Assiette 3 fromages

Crumble fraise rhubarbe, quenelle de glace au yaourt bulgare

Pavlova aux fruits de saison

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**