



À LA CARTE

À PARTAGER

CHIFFONADE DE JAMBON DE MONTAGNE AFFINÉ 30 MOIS 9

Jambon Ibérique finement coupé, beurre demi sel.

RILLETTES DE LA CONSERVERIE GROIX & NATURE 8,5

En fonction des arrivages : Sardine au piment d'Espelette, Merlu au poivre vert, Dorade gingembre et combava, Thon à l'Indienne, Maquereaux au poivre de Sichuan, Haddock au curry, Crabe (+1€) Saint Jacques au whisky breton (+1€)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES 14

Pour 2 à 3 personnes

ASSIETTE DE COMTÉ FRUITÉ 8

90g, affiné 12 mois minimum, beurre demi-sel

TAPENADE DE CHEZ HENRI PASCHETTA 8

Pot de 90g servi avec croutons de pain maison

SAUCISSE SÈCHE ARTISANALE DE L'ARDÈCHE 12

210g, Maison Duculty, maître artisan charcutier depuis 1816

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AU PESTO 9

PROMENADE A LA MER 9,5

100g de Bulots, 100 g de Bigorneaux et 4 crevettes roses

MENU MARMAILLE
9,5€

PLAT
Filet de volaille
Steak haché maison
Hot dog
Knack artisanal

ACCOMPAGNEMENT
frites, riz ou légumes

DESSERT
2 boules de glace
Glace rigolote
Crêpe au chocolat



ENTRÉES CHAUDES

LES ENTRÉES DU MENU BOUILLON 7,5

LES ENTRÉES DU MENU DE SAISON 9,5

CUISSES DE GRENOUILLE 9,5

Poêlées en Persillade

OS A MOELLE GRATINÉ AUX CHAMPIGNONS ET NOISETTES 8,5

LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 9,5

Au beurre maître d'hôtel



ŒUF PARFAIT A LA BOURGUIGNONNE 8,5

Cuisiné avec du bon lard paysan et toasts croustillants
Façon Meurette

ENTRÉES FROIDES

SAUMON FUMÉ A LA FICELLE 13

Crème au raifort et herbes aromatiques

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 16

Servi avec son chutney et toasts de pain au maïs

TERRINE DES COPAINS DE CHEZ OLIVIER BROSSET 10

Jarret de porc, oignons confits, volaille, foie gras de canard, etc.

LES SIX HUÎTRES BRETONNES N°3 13

ASSIETTE DE BULOTS 300G, AÏOLI 11,5

BURRATINA 8,5

Petite burrata, tartare de tomate, miel, olives Schiacciate, basilic, graines séchées

6 CREVETTES ROSES 7,5

Beurre et mayonnaise

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

BULOTS - 300G

11,5

Aïoli et beurre demi-sel

CREVETTES ROSES

LES 6 : 7,5 €

LES 12 : 14 €

Mayonnaise et beurre demi-sel

LANGOUSTINES

LES 6 : 14 €

LES 12 : 27 €

Calibre 20/30

TOURTEAU (500/700G)

22

SALADES ET PLATS VÉGÉTARIENS

LA VÉGÉTALE

16,5

Burrata artisanale, joue de mangue, mesclun, gnocchis poêlés, avocat, tomates confites, oignons rouges, concombre

LA BURRATA

16,5

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

SALADE AU CHÈVRE CHAUD D'ANJOU



14

Mesclun, trois palets de la ferme du Tertre toastés au miel, poitrine fumée, pommes de terre grenailles, raisins secs au rhum Antillais

LA MONTAGNARDE

16,5

Mesclun, jambon fumé de montagne, noix, pommes de terre grenailles, fromage à raclette fondu, oignons rouges, cornichons

LA CÉSAR FAÇON MILORD

17

Cœur de Romaine, suprême de volaille, copeaux de parmesan, croutons maison, poitrine fumée, œuf dur, tomates cerises, tomates confites, anchois, olives, sauce César

LA NORVÉGIENNE

19,5

Mesclun, saumon fumé, langoustines, crevettes roses, pickles de betterave, crème aux herbes

SALADE DU PERIGORD

21

Mesclun, magret de canard séché, gésiers de canard, noix, pommes de terre, une tranche de foie gras de canard (30gr), tomates cerises, oignons rouges

TARTE TATIN AUX LÉGUMES ANCIENS



16,9

Salade verte, vinaigrette au jus de légumes

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI (140G)



16,9

Pesto, salade verte, jambon de montagne Ibérique affiné 30 mois, pommes de terre (sans jambon -2,50 €)

HUITRES BRETONNES N°3

les 6 : 13 €

les 12 : 25 €

PLATEAUX

ASSIETTE DE LA MER

22

3 huîtres bretonnes, 3 crevettes roses, une poignée de bulots et de bigorneaux

PLATEAU DE L'ÉCAILLER

26

½ tourteau, 2 crevettes roses, 2 langoustines, bulots et 2 huîtres bretonnes

LE MAREYEUR

35

½ tourteau, 4 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 6 huîtres bretonnes

PLATEAU BORD DE MER

36

12 huîtres bretonnes, 6 crevettes roses, bulots et bigorneaux

LE PLATEAU MILORD (POUR 2)

90



1 tourteau entier, 12 langoustines, 12 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 12 huîtres de Bretagne

POISSONS

FILET DE SANDRE AU BEURRE BLANC



23

Riz Thaï et légumes du moment

SAUMON "BÖMLO" À L'OSEILLE

22,5

Tagliatelles fraîches et crémeuses

POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA

23

Sauce tomate au chorizo, petites pommes de terre

SAINT-JACQUES FAÇON WATERZOOÏ

28

Saint Jacques mijotées dans un bouillon de légumes à la crème citronnée. C'est un plat originaire de Gand en Belgique, son nom signifie "eau qui bout" en flamand

SOLE MEUNIÈRE DES SABLES D'OLONNE

32

Citron, pommes tournées

FILET DE DAURADE ROYALE RÔTI

24

Risotto d'épeautre aux cèpes secs et fricassée de champignons forestiers

VIANDES

TARTARE DE BŒUF 19

Viande de bœuf « Ferme des belles robes » frites maison & salade

COEUR DE FAUX-FILET DE BLACK ANGUS ☆ 29

Frites maison et sauce Béarnaise

ONGLET DE BŒUF 23

Gratin Dauphinois et sauce poivre vert

NOS VIANDES D'EXCEPTION DU MOMENT

Retrouvez la sélection et les prix sur nos ardoises

Sur des quantités très limitées pour une expérience unique, avec nos bouchers nous sélectionnons les meilleures pièces, des meilleures bêtes dans les meilleurs élevages

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI 32

Gratin Dauphinois

MERLAN DE BLACK ANGUS DE CASTILLE (MIGUEL VERGARA) 25

Frites maison et sauce Bordelaise

CÔTE DE BŒUF ENTIÈRE DÉCOUPÉE EN SALLE 70 € / KG

Pommes de terre mitrailles ou frites maison et salade verte, sauce au choix

BAVETTE D'ALOYAU 19

frites maison et beurre maître d'hôtel

ROGNONS DE VEAU 24

Flambés à votre table, sauce Madère tagliatelles

TÊTE DE VEAU 19

Poireaux, carottes, pommes vapeur et sauce gribiche

VOLAILLE FERMIERE RÔTIE 24

Sauce Morilles et Vin jaune, purée de pommes de terre

ANDOUILLETTE 18

Sauce aux 2 moutardes, frites maison

AGNEAU FERMIER DE 7 HEURES 26

Cuit tout doucement, jus au thym et romarin, ail confit, gratin Dauphinois

MONT D'OR

46 € (Pour 2 personnes)

BOITE CHAUDE À PARTAGER

Vacherin au lait cru, affiné 21 jours et servi fondant à cœur, délicatement infusé au vin du Jura.
Accompagné de charcuteries fines, pommes grenailles et une touche d'ail.

SNACKING

LE BURGER SAVOYARD ☆ 19

Haché maison de bœuf français, Reblochon, Jambon de montagne affiné, oignons caramélisés au miel et balsamique, salade, sauce moutarde. Servi avec des frites maison

LE BURGER ITALIEN 19

Haché maison de bœuf français, burrata, roquette, pesto, sauce tomate maison, servi avec des frites maison

LE TRADITIONNEL CHEESE BURGER 19

Haché maison de bœuf français, bacon de porc, cheddar, cornichons marinés façon Malossol. Servi avec des frites maison

FISH AND CHIPS 18

Filet de Cabillaud pané, sauce tartare, servi avec des frites maison et son So British vinaigre de malt à whisky et Pea Mash

CHOUCROUTES

CHOU MÉDAILLÉ D'OR AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

Le chou que nous cuisinons est cultivé et récolté par l'entreprise familiale René Weber & Fils au village de Krautergersheim (littéralement "village de la choucroute") puis salé, assaisonné et fermenté, dans la pure tradition alsacienne.

LA BRASSERIE 19

Échine de porc, Saucisse de Strasbourg, Saucisse blanche, Saucisse façon Montbéliard au cumin, pommes vapeur

LA RÉGIONALE 21

Rillauds d'Anjou, Saucisson à l'ail, Saucisse façon Montbéliard au cumin, Saucisse blanche, pommes vapeur

LA CONFIT DE CANARD 23

Une cuisse de canard confit, Saucisson à l'ail, Saucisse façon Montbéliard au cumin, pommes vapeur

LA ROYALE (2 PERSONNES) 55

Infusée à votre table au Crémant de Loire, 2 Jarrotins entiers, Saucisson à l'ail, 2 Saucisses de Strasbourg, 2 Saucisses façon Montbéliard au cumin, Échine de porc, pommes vapeur

CHOUCROUTE DE LA MER ☆ 26

Saumon, poisson du jour, 2 huîtres, 1 crevette rose, 1 langoustine, Haddock fumé, beurre Nantais, pommes vapeur

LA JARRET 24

Jarrotin de porc, Saucisson à l'ail, Saucisse façon Montbéliard au cumin, pommes vapeur

Notre cuisine est généreuse, cependant si vous souhaitez plus de chou, n'hésitez pas à demander et nous serions heureux de vous resservir

Les viandes proposées proviennent de diverses origines : l'Argentine pour le faux-filet Black Angus, l'Espagne pour le merlan et le Rossini, la Bavière pour l'onglet et l'Irlande pour la bavette. Les viandes françaises incluent le veau, la côte de bœuf, la volaille, l'agneau, l'andouillette ainsi que le steak à burger et le tartare issus de la Ferme des Belles Robes (race Jersiaise).

DESSERTS

LES DESSERTS DU MENU BOUILLON	7,5
LES DESSERTS DU MENU DE SAISON	8,5
LE CITRON VOYAGEUR 	11
<i>Coque chocolat blanc, crème citron verveine et cœur yuzu</i>	
PROFITEROLES TRADITIONNELLES 	10
LE PARIS-ANGERS 	9
<i>Praliné croustillant façon Paris-Brest, parsemé d'éclats de Quernons d'Ardoise</i>	
TARTE AUX FRUITS DE MICHEL & ROSALIE	8,5
CAFÉ GOURMAND	9,5
<i>Déclinable avec suppléments : thé, chocolat chaud, etc...</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR "MANJARI"	9,5
<i>Chocolat Grand Cru de Madagascar, cœur coulant, boule de glace vanille (+1 €)</i>	
TIRAMISU SUR MESURE ... À TABLE !	9
<i>Ce dessert nécessite une attention particulière, il se peut qu'il ne soit pas disponible chaque jour</i>	
MILLE FEUILLE POMME - TONKA	9
<i>Flambées au Calvados & ganache à la fève tonka</i>	
PRUNEAUX A L'ARMAGNAC	7
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	8,5
LES CRÊPES SUZETTE  	13
<i>Préparées et flambées à votre table</i>	

BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO	2,2
DOUBLE EXPRESSO	4,1
CAFÉ NOISETTE	2,3
CAFÉ CRÈME	4,4
DÉCA	2,4
THÉ, INFUSION	3,9
CHOCOLAT CHAUD	4,1

FROMAGES

ASSIETTE 2 FROMAGES	5
ASSIETTE 3 FROMAGES	8
ASSIETTE 4 FROMAGES	11
ASSIETTE 5 FROMAGES	13

Notre sélection : Livarot, Chèvre cendré, Brie de Meaux, Comté, Fourme d'Ambert

COUPES GLAÇÉES

8,5€

CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS

Glace chocolat, café ou caramel, sauce chocolat, café, ou caramel chantilly

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE

Glace vanille, poire pochée maison, sauce chocolat, amandes, chantilly

COUPE TATIN

Pommes caramélisées, boules de glace vanille, caramel beurre salé, chantilly

LA DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat fondu, chantilly

COUPE BOUNTY

Deux boules de glace coco, sauce chocolat et copeaux de coco maison

COUPE TEXANE

Brownie maison, glace vanille noix de pécan, chantilly et éclats de noix de pécan

COUPE IRLANDAISE

Deux boules de glace café, Bailey's

L'ANGEVINE

Deux boules sorbet orange et Cointreau

AFTER EIGHT

Deux boules de glace menthe-chocolat et Get 27

COUPE COLONEL

Deux boules sorbet citron et Vodka

GLACES AU CHOIX

1 boule : 3 € 2 boules : 5 € 3 boules : 7 €
Supplément chantilly ou chocolat : 2,10 €

Les parfums des glaces : Vanille de Bourbon, noisette, fraise, chocolat noir, café arabica, menthe éclat de chocolat, caramel, citron, cassis, framboise, coco, pomme, orange, passion, yaourt, pêche

LES MENUS

LE GRAND MENU

49 €

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE

FOIE GRAS DE CANARD

6 HUÎTRES BRETONNES



PLATS

AGNEAU FERMIER DU LANGUEDOC EN 7 HEURES

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI

SAINT-JACQUES FAÇON WATERZOOÏ

SOLE MEUNIÈRE



DESSERTS

LE PARIS-ANGERS, QUERNONS D'ARDOISE

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT

LES PROFITEROLES TRADITIONNELLES

LE CITRON VOYAGEUR

Saveurs réconfortantes & produits de saison

Menu d'Hiver



ENTRÉE, PLAT, DESSERT 36 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 29€

Entrées

TARTARE DE SAINT JACQUES AU COUTEAU

*Citron vert, vanille, piment d'Espelette & caviar végétal
de Bretagne*

VOL AU VENT DE RIS DE VEAU

Champignons et estragon



Plats

GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU PASTIS

Crème et tagliatelles fraîches

CHATEAUBRIAND DE BŒUF

Panais rôtis au miel et sauce au raifort



Desserts

TARTE DES SŒURS TATIN

Crème fouettée à la vanille

BRIOCHE PERDUE

Pâte à tartiner maison, boule de glace vanille