



À LA CARTE

À PARTAGER

CHIFFONADE DE JAMBON DE MONTAGNE AFFINÉ 30 MOIS	9
<i>Jambon Ibérique finement coupé, beurre demi sel.</i>	
RILLETTES DE LA CONSERVÉRIE GROIX & NATURE	8,5
<i>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€)</i>	
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 	14
ARTISANALES	
<i>Pour 2 à 3 personnes</i>	
ASSIETTE DE COMTÉ FRUITÉ 	8
<i>90g, affiné 12 mois minimum, beurre demi-sel</i>	
TAPENADE DE CHEZ HENRI PASCHETTA	8
<i>Pot de 90g servi avec croutons de pain maison</i>	
SAUCISSE SÈCHE ARTISANALE DE L'ARDÈCHE	12
<i>210g, Maison Duculty, maître artisan charcutier depuis 1816</i>	
CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AU PESTO 	9
<i>100g de Bulots, 100 g de Bigorneaux et 4 crevettes roses</i>	



ENTRÉES CHAUDES

LES ENTRÉES DU MENU BOUILLON	7,5
LES ENTRÉES DU MENU DE SAISON	9,5
CUISSES DE GRENOUILLE	9,5
<i>Poêlées en Persillade</i>	
OS A MOELLE GRATINÉ AUX CHAMPIGNONS ET NOISETTES	8,5
LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	9,5
<i>Au beurre maître d'hôtel</i>	
	
ŒUF PARFAIT À LA BOURGUIGNONNE	8,5
<i>Cuisiné avec du bon lard paysan et toasts croustillants Façon Meurette</i>	

ENTRÉES FROIDES

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE	13
<i>Crème au raifort et herbes aromatiques</i>	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	16
<i>Servi avec son chutney et toasts de pain au maïs</i>	
TERRINE DES COPAINS DE CHEZ OLIVIER 	10
<i>Jarret de porc, oignons confits, volaille, foie gras de canard, etc.</i>	
LES SIX HUITRES BRETONNES N°3	13
ASSIETTE DE BULOTS 300G, AÏOLI	11,5
BURRATINA 	8,5
<i>Petite burrata, tartare de tomate, miel, olives Schiacciate, basilic, graines séchées</i>	
6 CREVETTES ROSES	7,5
<i>Beurre et mayonnaise</i>	

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 ENTIERE 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 FERMIÈRE 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

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

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 GLACÉES

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 MÉNU'S

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

SAINTE-JACQUES FAÇON WATERZOOÏ

SOLE MEUNIÈRE



DESSERTS

LE PARIS-ANGERS, QUERNONS D'ARDOISE

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT

LES PROFITEROLLES TRADITIONNELLES

LE CITRON VOYAGEUR

MENU D' AUTOMNE

Entrée - Plat - Dessert à 36 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert à 29€

ENTRÉES

LANGOUSTINES CUITES À L'UNILATÉRALE

Bisque au curry Breton, Lait Ribot & tuile de Sarrasin

RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE

Beurre à la fève de Tonka



PLATS

FILET DE DAURADE RÔTI AU FOUR

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

TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU AUX FRUITS SECS

Semoule de couscous et yaourt à la menthe fraîche



DESSERTS

TARTE DÉCOMPOSÉE NOISETTE ET CHOCOLAT

DULCEY*

Sauce pralinée, (chocolat blond onctueux biscuité de chez Valrhona)*

CHOU GANACHE AU SÉSAME ET CRÉMEUX FRUITS
DE LA PASSION