

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 €

Au choix : Sardine au piment d'Espelette, Truite bio de Bretagne, Thon à l'Indienne, Maquereaux au poivre de Sichuan ou Saint Jacques à la Bretonne (+1€)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 14 €

Pour 2 à 3 personnes

ASSIETTE DE COMTÉ FRUITÉ 8 €

80g, affiné 12 mois minimum, beurre demi-sel

PÂTÉ EN CROÛTE 8,5 €

Porc, volaille & cèpes

TAPENADE DE CHEZ HENRI PASCHETTA 8 €

Pot de 90g servi avec croutons de pain maison

SAUMON FUMÉ A LA FICELLE 13 €

Crème au raifort et herbes aromatiques

SAUCISSE SÈCHE ARTISANALE DE L'ARDÈCHE 12 €

210g, Maison Duculty depuis 5 générations

PETIT CAMEMBERT RÔTI AU PESTO 9 €



PROMENADE A LA MER 9,5 €

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

➤ ENTRÉES CHAUDES ➤

LES ENTRÉES DU MENU BOUILLON 7,5 €

LES ENTRÉES DU MENU MILORD 9,5 €

CUISSES DE GRENOUILLE 9,5 €

Poêlées en Persillade

GRATINÉ DE PIED & JOUE DE COCHON AUX CHAMPIGNONS 8,5 €

LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 9,5 €

Au beurre maître d'hôtel

ŒUF PARFAIT A LA BOURGUIGNONNE 8,9 €

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 9,9 €

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

LES SIX HUÎTRES BRETONNES N°3 13 €

PÂTÉ EN CROÛTE 8,5 €

Cochon, volaille et cèpes

ASSIETTE DE BULOTS 300G, AÏOLI 11,5 €

BURRATINA 8,5 €

Petite burrata boule, mousseline d'oignons à l'ail rôti, huile basilic, pickles de cébette

6 CREVETTES ROSES 7,5 €

Beurre et mayonnaise

MENU MARMAILLÉ
9,50 €

PLAT
Filet de volaille
Steak haché
ou Hot dog

ACCOMPAGNEMENT
frites, riz ou tagliatelles

DESSERT
2 boules de glace
Glace rigolote
Crêpe au chocolat

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

BULOTS - 300G 11,50 €

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 16,50 €

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

LA BURRATA 16,50 €

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 16,50 €

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 19,50 €

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 POIREAUX & FOURME D'AMBERT 16,9 €

Sauce vierge et salade verte

CAMEMBERTAU 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 DEUX) 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 22,50 €

Tagliatelles fraîches et crémeuses

POULPE SNACKÉ A 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

STEAK DE GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS 22 €

Râpé de fenouil froid mariné citron et huile d'olive bio

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

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

ROGNONS DE VEAU 24 €

Flambés à votre table, tagliatelles, sauce Madère

TÊTE DE VEAU 19 €

Poireaux, carottes, pommes vapeur et sauce gribiche

PRESSÉ DE VOLAILLE FERMÈRE ROTIE 24 €

Au vinaigre de Xérès et estragon, écrasé de pommes de terre

ANDOUILLETTE 18 €

Sauce aux 2 moutardes, frites maison

AGNEAU FERMIER DE 7 HEURES 26 €

Cuit tout doucement, jus d'agneau & Mogettes Label rouge de Vendée

NOS VIANDES D'EXCEPTION DU MOMENT

Demandez l'ardoise à votre serveur

Sans compromis, avec nos bouchers, nous sélectionnons les meilleures pièces, des meilleures bêtes dans les meilleurs élevages en France et dans le monde entier sur des quantités très limitées pour une expérience unique !



Le Mont d'Or est un fromage au lait cru de vache, tenu par une sangle en épicéa et présenté dans une boîte en bois. Il est produit uniquement entre le 15 août et le 15 mars, et disponible après 21 jours d'affinage minimum, à plus de 700 mètres d'altitude.

Origine des viandes : Faux-filet d'Argentine, merlan et rossini d'Espagne, onglet de Bavière, steak, tartare, veau, côte de boeuf, volaille et agneau de France

SNACKING

LE BURGER SAVOYARD 19 €

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

LE BURGER DU PERIGORD 24 €

Haché de bœuf français, foie gras de canard, tranches de magret fumé, salade, huile de truffe. Servi avec frites maison

LE TRADITIONNEL CHEESE BURGER 18 €

Haché 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 manuellement par l'entreprise familiale René Weber & Fils au village de Krautergersheim (littéralement "village de la choucroute") à l'ouest de Strasbourg. Etrogné, effeuillé, coupé en lamelles, salé, assaisonné et fermenté, ce produit du terroir alsacien donne une choucroute fine, longue et blanche au goût unique.

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

DESSERTS

LES DESSERTS DU MENU BOUILLON	7,50 €
LES DESSERTS DU MENU MILORD	8,50 €
LE CITRON VOYAGEUR, DESSERT SIGNATURE	10,50 €
<i>Coque chocolat blanc, crème citron verveine et cœur yuzu</i>	
PROFITEROLES TRADITIONNELLES	10 €
MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT	9,20 €
<i>& Boule de glace à vanille</i>	
LA REVISITE "PARIS-ANGERS"	9 €
<i>Praliné croustillant façon Paris-Brest, parsemé d'éclats de Quernons d'Ardoise</i>	
CAFÉ GOURMAND	9,50 €
<i>Déclinable avec suppléments : thé, chocolat chaud, etc...</i>	
RIZ AU LAIT FERMIER	7,80 €
<i>Caramel beurre salé, cacahuètes nature, brownies</i>	
LA TARTE FINE AUX POMMES	8,50 €
<i>Glace Yaourt bulgare</i>	
BABA COOL AU COINTREAU	8,50 €
<i>Ganache légère au chocolat blanc</i>	
PRUNEAUX A L'ARMAGNAC	7 €
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	8,50 €
LES CRÊPES SUZETTE	13 €
<i>Préparées et flambées à votre table</i>	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	4,10 €
CAFÉ NOISETTE	2,30 €
CAFÉ CRÈME	4,40 €
DÉCA	2,40 €
THÉ, INFUSION	3,90 €
CHOCOLAT CHAUD	4,10 €

FROMAGES

ASSIETTE 2 FROMAGES	5,30 €
ASSIETTE 3 FROMAGES	7,80 €
ASSIETTE 4 FROMAGES	10,30 €
ASSIETTE 5 FROMAGES	12,80 €

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

COUPES GLAÇÉES

8,50 €

GLACES AU CHOIX

1 boule : 3 € 2 boules : 4,90 € 3 boules : 6,90 €
Supplément chantilly ou chocolat : 2,10 €

CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARMEL 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

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

GRAND MENU

49 €

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE
FOIE GRAS DE CANARD
6 HÛÎTRES 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

MENU MILORD

33 €

ENTRÉES

RIS DE VEAU POÊLÉ, DÉCLINAISON
D'ARTICHAUTS
Pâte d'ail rôti et persil plat

POULPE MARINÉ, ÉMULSION GINGEMBRE
Tuile à l'encre de sèche, condiment coriandre



PLATS

LONGE DE THON MI-CUIT
*Compotée de fenouil parfumée au roquefort, tomates
cerise et huile d'olive Moulin du paradis*

LA PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT
Pommes au four et sauce béarnaise



DESSERTS

PÂTÉ AUX PRUNES
Sorbet pêche de vigne

FIGUES RÔTIES AU MIEL
Crème montée mascarpone