



Menu Carte

Mes entrées

8€

Terrine grillée/ hareng fumé/ oignons/ pommes de terre
" le hareng mariné, pommes à l'huile Revisité "

Crème froide d'asperges blanches / lomito "Iberique"

Carpaccio de poulpe aux parfums thai

Mes viandes et poissons

21€

Poitrine de cochon "Capelin" cuite basse température
purée de pommes de terre / champignons

Cabillaud froid effiloché /aioli / ratatouille à l'italienne

Merlan pané/ panko citron vert/ épinards / fèves / petits pois
huile d'olive "Castillo de Canena"

Mes desserts

8€

Tarte au citron revisitée à ma façon

Mousse exotique / coco / fruits frais /citron vert

Mon tout chocolat

Baba au Rhum J-M (Martinique), crème fouettée, glace rhum raisin

Mon café Gourmand

Entrée, plat ou plat, dessert

29€

Entrée, plat, dessert

37€

(Hors Ardoise et Mes incontournables)

Mes vins fins pour le dessert et fin de repas (verre 15cl)

7€

Gewurztraminer, Montlouis sur Loire, etc...



Mes "Incontournables"

Pour l'Apéro, à partager ou pas...

La planche de charcuterie "Iberique"

12€

La planche de fromage Manchego

10€

La planche mixte (charcuterie "Iberique" et Manchego)

12€

Tous les jeudis, Arrivage de viande d'Argentine Noix d'entrecôte

31€

Mon entrée / Mon plat

13€ / 25€

Le tartare du jour coupé au couteau

Mes plats

Le Filet de Bœuf "origine Argentine", façon "Johnny"
cuit bleu à l'unilatéral (pas de changement de cuisson)
oignons nouveaux et moutarde aux condiments, purée de
pommes de terre (de chez J-P Clot, www.leclandessens.com)

35€

Ma salade du moment

25€

Mes fromages

Manchego (Brebis d'Espagne), pâte de patate douce

11€

Véritable Camembert de Normandie au lait cru et moulu à la louche

Mon dessert

La gaufre "minute" Mon Bistrot

10€

Glace "Barbapapa" et Nutella

Digestifs et alcools

Rhums, Whisky, Cognac, Armagnac, Rhums arrangés, etc...