



Menu Carte

Mes entrées

Terrine grillée, andouille de "Guémené"
pommes de terre et lard fumé

Tourteau décortiqué / quinoa / avocat

Crème froide de coco "Tarbais" / petites sardines à l'huile

Mes viandes et poissons

Pluma de cochon "Iberique" à la plancha
purée de pommes de terre

Tournedos de cabillaud / mousseline d'asperges vertes /
Epinards frais

Daurade royale en filet, crème réduite
légumes du moment à l'huile d'olive "Castillo de Canena"

Mes desserts

Tarte au citron revisitée à ma façon

Pavlova aux fruits frais "exotiques"

Mon tout chocolat

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

Mon café Gourmand

Entrée, plat ou plat, dessert

Entrée, plat, dessert

(Hors Ardoise et Mes incontournables)

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

Gewurztraminer, Montlouis sur Loire, etc...

8€

21€

8€

29€

37€

7€



Mes "Incontournables"

Pour l'Apéro, à partager ou pas...

La planche de charcuterie "Iberique"

La planche de fromage Manchego

La planche mixte (charcuterie "Iberique" et Manchego)

12€

10€

12€

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

31€

Mon entrée / Mon plat

Le tartare du jour coupé au couteau

13€ / 25€

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€

Mon risotto du moment

24€

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

Glace "Barbapapa" et Nutella

10€

Digestifs et alcools

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