



Menu Carte

Mes entrées

Terrine grillée d'andouille de "Guémené"
pommes de terre et lard fumé

Mozzarella di bufala, parmesan, huile d'olive
et Cécina (bœuf séché d'Espagne)

Velouté de coquilles st jacques, huile de truffes
et croutons de pain citronné

Mes viandes et poissons

Poitrine de cochon "Capelin" cuite à basse température,
jus au miel et légumes du moment

Saumon mi-cuit / mi-cru aux parfums Thai,
purée de pommes de terre

Cabillaud rôti, purée et chips de panais

Mes desserts

Tarte au citron revisitée à ma façon

Poires aux épices, sirop et crème de marron

Crèmeux chocolat Guanaja Valrhona et dulce de leche

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 jambon "Bellota" de chez "Cuyar Jabugo" 12€

La planche de fromage Manchego 10€

La planche mixte (jambon "Bellota" et Manchego) 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...