

## **Le Menu Gourmand**

**Le Menu Gourmand : Entrée - Plat - Dessert : 23,90 €**

**Formule Entrée-Plat : 20,90 €    Formule Plat-Dessert : 19,90 €**

**Le Plat Seul : 14,90 €**

### **LES ENTRÉES**

*Choisissez votre entrée préférée, gourmande et savoureuse*

**La Salade du Bistrot au Chèvre Chaud et au Magret de Canard Fumé**

**Le Caquelon d'Œufs Mollets, Sauce Crémée au Foie Gras [entrée chaude]**

**Les Fameuses Rillettes du Mans Artisanales Farcies au Foie Gras, Pain Grillé**

**La Cassolette Froide d'Œufs Pochés à la Crème de Ciboulette et au Saumon Fumé**

**La Salade Fraîcheur : Salade, Saumon Fumé, Tomates, Chèvre Frais, Œuf Poché, Croûtons**

**Le Camembert Rôti, Farci à l'Andouille et sa Salade Verte [entrée chaude]**

**L'incontournable Foie Gras de Canard, Confit de Figs, Pain Grillé**

### **LES PLATS**

*Nos plats sont cuisinés par notre brigade dans un esprit de tradition, de goût et de générosité*

**Le Magret de Canard Sauce Poivre ou Béaioli ou Roquefort ou Rossini**

**Le Pavé de Bœuf en Émincé (Spécialité) Sauce Poivre ou Béaioli ou Roquefort ou Rossini**

**Les Tendres Brochettes de Bœuf Sauce Poivre ou Béaioli ou Roquefort ou Curry**

**Les Médallions de Jambon Braisé à la Plancha, Sauce Poivre ou Champignons**

**Le Tartare de Bœuf Préparé en Cuisine, Cru ou Saisi Aller/Retour à la Plancha**

**La Cassolette de Tendres Joints de Cochon Confites Sauce Légère au Thym**

**La Grande Salade au Chèvre Chaud et au Magret de Canard Fumé**

**Le Dos de Cabillaud Cuit à la Vapeur au Coulis de Crustacés**

### **LA CARTE DES DESSERTS**

*Plaisir, Gourmandise, Dessert d'Antan, 12 Desserts au Choix !!!*

• • •

**LE PETIT BOCAL DE GUIMAUVES**

## LES VINS EN CARAFE

**La Carafe (Côtes du Rhône Rouge ou Bordeaux Rosé) 25 cl : 4,80 €**

**Le Pot Lyonnais (Rouge ou Rosé) 46 cl : 9 €**

### Blancs (AOC)

	75cl	37,5cl	verre 14 cl
Touraine Blanc (Domaine de la Privoté).....	19 €		4,50 €
Chinon Blanc (Charles Pain).....	25 €	15 €	5,50 €
Coteaux du Layon.....	26 €		5,50 €
Jasnières .....	28 €		6 €

### Rosés :

Bordeaux Rosé (AOC).....	13 €		4 €
Rosé de Provence (AOC) .....	19 €	13 €	

### Rouges : (AOC)

Côtes du Rhône.....	19 €	12 €	4,50 €
Buzet .....	21 €		
Saumur Champigny (Vieilles Vignes).....	25 €	17 €	5 €
Saint Nicolas de Bourgueil (Cave du Plessis)....	25 €	17 €	5 €
Chinon Cuvée Prestige (Charles Pain).....	25 €	17 €	5 €
Bordeaux (Dourthe N°1).....	25 €	17 €	5 €
Graves (les Gravières) .....	34 €		
Pessac Léognan (Château Ht Vigneau).....	45 €		

**Champagne : "Sélection" 75 cl.....55 € La Coupe 12 cl : 9,50 €**

## **LA CARTE DES DESSERTS**

**L'Assiette de Fromages : Camembert, Chèvre, Fromage Frais**

**Le Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille**

**La Traditionnelle Tarte au Citron Meringuée**

**Le Fameux Soufflé Glacé au Grand-Marnier (Spécialité)**

**La Panna Cotta Maison au Coulis de Fruits Rouges ou Caramel**

**La Brioche Façon Pain Perdu, Glace Vanille, Caramel au Beurre Salé**

**La Coupe Montélimar : Glace Nougat, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly**

**Coupe Exotique : Glace Coco, Sorbet Passion, Coulis Exotique, Chantilly**

**La Dame Blanche : Glace Vanille, Chocolat Chaud Maison, Chantilly**

**La Coupe Caramélo : Glace Caramel, Sauce Caramel, Chantilly**

**La Coupe de Glaces 2 ou 3 Boules (avec ou sans Chantilly)**

**Le Bocal de Fromage Blanc et sa Confiture de Fraises**

**Le Colonel : Sorbet Citron Arrosé de Vodka**

**Parfums des Glaces et Sorbets**

**Vanille, Caramel, Nougat, Noix de Coco, Fraise, Citron, Passion**

Prix nets en Euros L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



*A Partager à l'Apéritif (2 à 3 pers.)*

LES RILLETES DU MANS ARTISANALES FARCIES AU FOIE GRAS..... 6 €

*Midi Bonheur*

Uniquement le midi, du mardi au vendredi, sauf fériés

**10,90 €**

**FORMULE DEJEUNER "EXPRESS"**

**1 Plat au Choix dans la Formule à 12,90 €**

• • •

**Café, Thé ou Infusion**

• • •

**Le Bocal de Friandises**

**FORMULE DEJEUNER 12,90 €**

**1 Plat+ 1 Dessert + 1 Café**

• • •

**Le Pavé de Bœuf en Émincé : Sauce Poivre ou Roquefort ou Béaioli**

**La Cassolette de Tendres Joles de Cochon Confites Sauce Légère au Thym**

**Le Jambon Grillé à la Plancha, Sauce aux Champignons ou Sauce Poivre**

**La Grande Salade Fraîcheur au Saumon Fumé, Chèvre Frais et Œuf Poché**

**La Grande Salade de Chèvre Chaud au Magret de Canard Fumé**

**Le Camembert Rôti Farci à L'Andouille, Frites et Salade Verte**

**Le Dos de Cabillaud Cuit à la Vapeur au Coulis de Crustacés**

**Le Tartare de Bœuf Préparé en Cuisine, Cru ou Aller/Retour**

• • •

**La Carte des Desserts (12 Desserts au Choix)**

• • •

**Café, Thé ou Infusion**

• • •

**Le Bocal de Friandises**

**LE MENU ENFANT**

**Steak Haché Frais ou Petit Pavé de Boeuf  
+ 1 Boisson + Glace ou Yaourt**

**9€**

**NOS PRIX SONT NETS, BŒUF NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE**