



## FORMULE DU MIDI

(Uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés)

Plat au Choix dans la Formule : 12€90  
+ Dessert ou café : 14€90

Le Petit Pot de Bienvenue  
(Fromage Frais à la Persillade)



### "Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté"

#### Sauce au Choix

Les Sauces à Base de Beurre d'Isigny AOC (Spécialité) :

- Au Beurre d'Isigny AOC, Ail, Persil Citron
- Au Beurre d'Isigny AOC, Moutarde à l'Ancienne, Miel
- Au Beurre d'Isigny AOC, Au Chorizo
- Au Beurre d'Isigny AOC, Champignons frais

Les Sauces Classiques :

- Sauce au Roquefort
- Sauce au Poivre
- Sauce Béarnaise



Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

La Grande Salade Burrata au Jambon fumé

Assiette Végétarienne



Dessert au Choix

(Faites votre choix dans la carte des desserts !)



## MENU Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix.....26€90

UN PLAT au choix + UN DESSERT au choix..23€90

UNE ENTRÉE au choix + UN PLAT au choix..23€90

Menu Enfant (-10 ans).....12€90

Le Petit Pot de Bienvenue  
(Fromage Frais à la Persillade)

### ENTRÉES

Rillettes du Mans, Toasts Grillés et Cornichons

Caquelon d'Œuf Poché au Foie Gras

Soupe du Moment et sa Douceur

Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Tartare de Saumon à l'Ananas

### PLATS

### Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites "Maison à Volonté"

#### Sauce au Choix

Les Sauces à Base de Beurre d'Isigny AOC (Spécialité) :

- Au Beurre d'Isigny AOC, Ail, Persil Citron
- Au Beurre d'Isigny AOC, Moutarde à l'Ancienne, Miel
- Au Beurre d'Isigny AOC, Au Chorizo
- Au Beurre d'Isigny AOC, Champignons Frais

Les Sauces Classiques :

- Sauce au Roquefort
- Sauce au Poivre
- Sauce Béarnaise
- Sauce Rossini (supplément +3€)

Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Carpaccio de Boeuf au Pesto

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

La Grande Salade Burrata au Jambon fumé

Assiette Végétarienne



Dessert au Choix

(Faites votre choix dans la carte des desserts !)

### "LES POTS LYONNAIS" 46cl

Rouge : IGP Coteaux de Peyriac ..... 12 €  
Rosé : IGP Coteaux de Peyriac ..... 12 €

Blancs (AOC)	75cl	37,5cl	verre 14cl
Muscadet Sèvre / Maine .....	21 €	17 €	6 €
Touraine Sauvignon .....	23 €		6 €
♥ Jasnieres .....	26 €		6 €
Coteaux du Layon .....	28 €		6 €

Rosés (AOC)	75cl	37,5cl	verre 14cl
Bordeaux Rosé .....	20 €		6 €
Cabernet d'Anjou .....	21 €	17 €	6 €
Tarani .....	21 €		6 €
♥ Provence .....	22 €	17 €	6 €

Rouges (AOC)	75cl	37,5cl	14cl
Côtes du Rhône .....	22 €		6 €
Bordeaux .....	22 €		6 €
Saint Nicolas de Bourgueil .....	26 €	18 €	6 €
♥ Fitou Bio .....	26 €		6 €
Saumur Champigny Bio .....	28 €		6 €

#### ♥ Cave Prestige

Lussac Saint Emilion .....	32 €		8 €
Petit Chablis .....	38 €		8 €
Lalande de Pomerol .....	44 €		
Chorey-Les-Beaune .....	48 €		

#### Champagnes

Sélection 75cl.....	55 €	La Coupe 12cl.....	10 €
Moët & Chandon 75cl .....			75 €

### NOS DESSERTS

Pana Cotta Fruits Rouge ou Caramel

Crème Brûlée Vanille

Brioche Façon Pain Perdu Glace Caramel

Coeur Coulant Chocolat Glace Vanille

Café Gourmand ( Supp 3€ )

Assiette de Fromages

#### Nos Coupes Glacées :

Coupe du Moment

Coupe Liégeoise (Café ou Chocolat)

Dame Blanche (Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe After Eight (Glace Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe Exotique (Glace Mangue, Coco, Ananas Frais, Coulis Exotique, Chantilly)

Coupe Colonel

Coupe Sorbet (Glace Citron Vert, Framboise, Mangue)