

NOS ENTRÉES



OS À MOËLLE 11€

BEURRE PERSILLÉ, FLEUR DE SEL
ET PIMENT D'ESPELETTE, PAIN
GRILLÉ MAISON

HUITRES * X6 12€

N°3 - ORIGINIE : CANCALE

PALOURDES FARCIES *

X14 16€

FARCIES AU BEURRE PERSILLÉ, PAIN
GRILLÉ MAISON
ORIGINE : FINISTÈRE SUD (BRETAGNE)

OEUF DU DRAGON * 79€

A PARTAGER : 2 PERS MIN
OEUF D'AUTRUCHE, MOUILLETES
GÉANTES, PLANCHE DE CHARCUTERIE

CAMEMBERT RÔTI 9€

RÔTI AU MIEL, THYM ET NOIX - 150GR
PAIN GRILLÉ MAISON

CARPACCIO DE BOEUF VBF 11,50€

HUILE D'OLIVE BASILIC/AIL, CÂPRES,
TOMATES SECHÉES, PANKO, PARMESAN,
FLEURS COMESTIBLES

SALADE BURRATA 10€

BURRATA DI BUFFALA, TOMATES SÉCHÉES,
RÉDUCTION BALSAMIQUE, ASSORTIMENTS
DE GRAINES, FLEURS COMESTIBLES

SAUMON GRAVLAX 11,50€

ANETH, BAIES ROSES, PICKLES DE RADIS,
FLEURS COMESTIBLES

ESCARGOTS FARCIS * X12 12€

FARCIS AU BEURRE PERSILLÉ, PAIN
GRILLÉ MAISON
ORIGINE : CHARENTE MARITIME

NOS PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIES 12.5€

BRESSAOLA, COPPA, LOMO,
JAMBON SERRANO

PLANCHE DE FROMAGES 12.5€

CANTAL, COMTÉ 18MOIS,
TOMME DE BREBIS, TOMME DE
CHÈVRE ALPINE

PLANCHE MIXTE 19,50€

* SELON ARRIVAGE

NOS PLATS



CÔTE DE BOEUF MATURÉE - BLACK ANGUS 59€

1KG POUR 2 PERSONNES - ORIGINE : IRLANDE

ENTRECÔTE 23,50€

ENVIRON 300 GR - ORIGINIE : BRETONNE

ANDOUILLETTE D'ARGOAT 18.90€

ANDOUILLETTE FICELLE - SAUCE MOUTARDE

FILET DE BAR 18.50€

FILET DE BAR 170GR A LA PLANCHA, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
SAUCE BEURRE BLANC, AMANDES EFFILÉES, FLEURS COMESTIBLES

MAGRET DE CANARD ENTIER 24€

ENVIRON 350GR SERVI AVEC UNE SAUCE AU CIDRE, VINAIGRE BALSAMIQUE ET
MIEL

CÔTE DE COCHON D'ARGOAT 16,90€

ENVIRON 350GR SERVI AVEC NOTRE SAUCE FRINGALE (BBQ)



MENU ENFANT

10€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON OU POMMES
DE TERRE SARLADAISES

NOS SAUCES

FRINGALE (BBQ MAISON) - POIVRE
BLEU - MOUTARDE OU
CHIMICHURRI

NOS SALADES ESTIVALES

SALADE CARNÉ 14,90€

JAMBON SERRANO AFFINÉ 12MOIS
MELON, MOZZARELLA, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
TOMATES CERISES MARINÉES
(HUILE D'OLIVES ET AIL) MENTHE ET VINAIGRETTE

SALADE VÉGÉ 13,50€

COURGETTES MARINÉES AU CITRON,
FÊTA, MELON, MOZZARELLA, PICKLES
D'OIGNONS ROUGES, TOMATES CERISES
MARINÉES, MENTHE ET VINAIGRETTE

SUR PLACE
OU À
EMPORTER

NOS PIZZAS



ANDUILH - 16€

BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANDOUILLE DE GUÉMENÉ, POMMES DE TERRE, REBLOCHON, PICKLES D'OIGNONS

PENN YAR - 15€

BASE CRÈME CURRY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POULET, TRIO DE POIVRONS, CEBETTES, PICKLES D'OIGNONS

GWEZ - 16€

BASE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FÊTA, COURGETTES, TOMATES CERISES MARINÉES (HUILE D'OLIVE ET AIL), ZESTES DE CITRON, PICKLES D'OIGNONS

REINE - 14€

BASE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON, CHAMPIGNONS

KRAON - 15€

BASE CRÈME DE BLEU, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, COURGETTES, POMMES DE TERRE, NOIX

MOGEDET - 16€

BASE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO, SCAMORZA FUMÉE, RICOTTA

MARGARITA - 12€

BASE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, ORIGAN

SUPPLÉMENT BURRATA 5,50€



NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 7,50€

CANTAL, COMTÉ 18MOIS, TOMME DE BREBIS, TOMME DE CHÈVRE ALPINE

CRUMBLE AUX POMMES 7€

CAMEMBERT RÔTI 9€

RÔTI AU MIEL, THYM ET NOIX - 150GR
PAIN GRILLÉ MAISON

TARTE CITRON MERINGUEE REVISITEE 7€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7€

SERVI AVEC SON CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET
CHANTILLY

PROFITEROLES 8€

CHOUX MAISON
VANILLE OU CHOCOLAT OU CARAMEL

NOS GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, NOIX DE
COCO, CAFÉ, RHUM-RAISIN, CITRON JAUNE,
CITRON VERT, PASSION, FRAISE, MENTHE-
CHOCOLAT, PISTACHE

1 BOULE : 2,90€ 2 BOULES : 4,80€

3 BOULES : 6,30€