

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 OU ÉMEU (SELON
LA SAISON) 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 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 IGP 24€

ENVIRON 300GR SERVI AVEC UNE SAUCE AU CIDRE, VINAIGRE BALSAMIQUE ET MIEL

CÔTE DE COCHON D'ARGOAT 16,90€

ENVIRON 300GR SERVI AVEC NOTRE SAUCE FRINGALE (BBQ)

BURGER DU MOMENT 14,50€

STEAK HACHÉ BOUCHER 150GR
CHEDDAR, PICKLES D'OIGNONS,
POITRINE FUMÉE, SALADE
SAUCE FRINGALE



NOS ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON OU POMMES
DE TERRE SARLADAISES

NOS SAUCES

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

MENU ENFANT

10€

STEAK HACHÉ
SARDAISES OU
LÉGUMES
BOULE DE GLACE
BOISSON



SALADE DE SAISON 16.90€

SALADE, GÉSIERS CONFITS, MAGRETS FUMÉS, POMMES DE
TERRE SARLADAISES, RÉDUCTION BALSAMIQUE, PICKLES
D'OIGNONS ET MÉLANGE DE GRAINES (TOURNESOL, COURGE,
NOIX, CRANBERRY)

SUR PLACE
OU À
EMPORTER

NOS PIZZAS



ANDUILH - 16€

BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, 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 CHÈVRE ALPINE

CRUMBLE AUX POMMES 7€

CAMEMBERT RÔTI 9€

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

PANNA COTTA 7€

PURÉE DE FRUITS EXOTIQUES, SPÉCULOS

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7.50€

SERVI AVEC SON CARMEL AU BEURRE SALÉ ET CHANTILLY

PROFITEROLES 8€

CHOUX MAISON

VANILLE OU CHOCOLAT OU CARMEL

NOS GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS VANILLE, CHOCOLAT, CARMEL, 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€