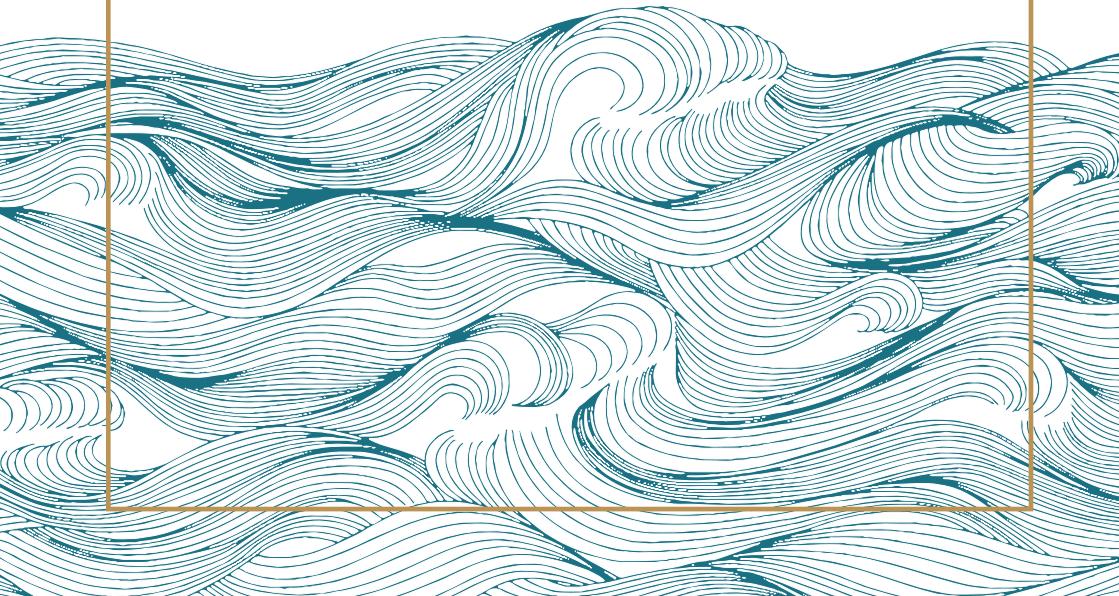


BRASSERIE



SUGGESTIONS

de Saison

/ Plat

TARTE FLAMBÉE AUX PLEUROTES ET GORGONZOLA	25,90 €
(1-blé,7)	
MAGRET DE CANARD RÔTI.....	28,50 €
<i>Sauce au Porto (1-blé,7,12)</i>	
ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE.....	25,90 €
<i>Champignons et Sauce Moutarde à l'Ancienne (7,10)</i>	
BOUDIN NOIR GRILLÉ	24,90 €
<i>Purée de Pommes de terre et Pommes rôties (7,12)</i>	
JOUE DE PORC BRAISÉE AU VIN ROUGE	29,50 €
<i>Purée Maison (1-blé,7,12)</i>	
FILETS DE SANDRE EN CROÛTE D'HERBES	30,90 €
<i>Sauce Homardine (1-blé,2,4,7,12,14)</i>	
TARTE AU CITRON REVISITÉE	13,50 €
<i>(1-blé,3,7)</i>	

NOS PLATS

Phare !

Entrée / Plat

SCAMPIS FAÇON THAÏ* 18,50 € / 29,50 €

Ananas, Pousses de Bambou, Sauce Teriyaki (2,4,6,11,12)

DUO DE TARTARE, SAUMON ET AVOCAT* 19,50 € / 30,50 €

Citron vert, Salade croquante de Légumes (4)

BURGER O'* 26,90 €

Steak haché de Bœuf (200 grs), Cheddar, Salade, Tomates, Sauce maison aux Oignons Crispy (1-blé,6,7,10,11,12)

QUINOA BURGER AU TOFU  OU POULET* 24,90 €

Galette de Quinoa, Tofu ou Poulet, jeunes Pousses, Tomates, Ricotta (5,7)

BOUCHÉE À LA REINE MAISON 25,90 €

Frites, Salade (1-blé,3,7,12)

FISH & CHIPS MAISON* 30,50 €

Filet de Cabillaud pané, Sauce Tartare (1-blé,3,4,7,12)

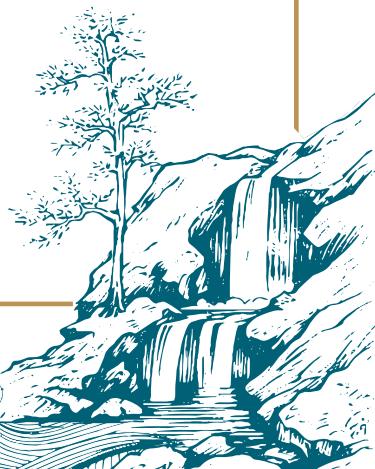
*Accompagnement au choix



Plat végétarien



Plat vegan



À PARTAGER

Ou pas !



Planches et assiettes

PLANCHETTE APÉRO	16,00 €
PLANCHETTE O'- Charcuteries et Fromages (7,12)	32,50 €
PLANCHETTE MEXICAINE	24,50 €
<i>Beignets de Piments, Beignets d'Oignons, Guacamole et Croustillants de Maïs (1-blé,3,5,7)</i>	
PLANCHETTE DE GRAVLAX DE SAUMON	30,50 €
<i>Galettes de Pommes de terre et Crème épaisse persillée (1-blé,3,4,7,12)</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE (7)	14,90 €



Croquettes

FROMAGES / 3 PIÈCES Gruyère et Grana Padano (1-blé,3,5,7) 🥑	19,00 €
CREVETTES GRISES / 3 PIÈCES (1-blé,2,3,5,7)	28,00 €
CRABE/ 3 PIÈCES (1-blé,2,3,5,7)	24,00 €
VEGGIES / 3 PIÈCES 🥑	19,00 €
<i>Mozzarella, Tomates séchées, Basilic (1-blé ,3,5,7)</i>	
DÉGUSTATION DE CROQUETTES / 4 PIÈCES (1-blé,3,5,7) ...	30,00 €

O'DÉMARRAGE

Entrée / Plat

CARPACCIO DE BOEUF * 16,00 € / 25,70 €
Copeaux de Parmesan, Pesto de Roquette (7)

CARPACCIO DE SAUMON 16,20 € / 26,00 €
Mariné minute au Citron vert et Baies roses, Pousses d'Épinards et Tomates cerises (4)

SALADE CÉSAR 17,90 € / 24,90 €
Poulet, Bacon, Anchois, Sauce César, Croûtons (1-blé,3,4,7,10,12)

SALADE DU BERGER 17,90 € / 24,90 €
Tartine de Pain aux Fruits séchés, Chèvre et Miel (1-blé,7,8-noisettes,10,12)

BUDDHA BOWL 16,90 € / 22,90 €
Duo de Quinoa, Tofu grillé, Pois Chiches, Raisins, Tomates cerises, Vinaigrette à l'Huile de Pépins de Raisins (10,12)

SOUPE DE POISSONS 14,50 € / 23,00 €
Croûtons à l'Ail, Aioli (1-blé,épeautre,2,4,7,9,12,13,14)

*Accompagnement au choix

 Plat végétarien  Plat vegan



PLACE O' PLAT

TARTARE DE BOEUF	28,90 €
<i>Frites, Salade (3,10)</i>	
ESCALOPE VIENNOISE	28,90 €
<i>Escalope de Veau (1-blé,3,7)</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF (300 Grs).....	35,90 €
FILET DE BOEUF (250 Grs).....	36,90 €
FILET DE CHEVAL, SAUCE À L'AIL (1-blé,12)	36,00 €
ROULADE DE VEAU FAÇON CORDON BLEU	30,50 €
<i>Sauce Crème Champignons (3,7,12)</i>	
COQUELET FERMIER RÔTI FAÇON O'	29,00 €
<i>(7,10)</i>	
CURRY DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO. 	23,50 €
<i>Lentilles Corail, Légumes frais, Lait de Coco, Curry, Curcuma, Gingembre (8-noix de cajou)</i>	
POULPE GRILLÉ	36,50 €
<i>Sauce Vierge (Ail, Oignons, Tomates cerises et Huile d'Olives (7,14)</i>	
FILETS DE BAR GRILLÉS	34,00 €
<i>Beurre blanc citronné (1-blé,4,7,12)</i>	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	29,00 €
<i>Crème à l'Aneth (4,7)</i>	
Accompagnements au choix : Frites, Frites de Patates douces, Pommes de terre Romarin, Riz, Salade, Légumes.	
Sauce maison au choix : <i>sauce poivre vert, crème champignons, beurre maître d'hôtel, sauce tartare, sauce béarnaise, sauce moutarde à l'ancienne, Beurre Blanc</i>	
Accompagnement en supplément.....	4,90 €

Sauf exception notée, tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un accompagnement au choix.

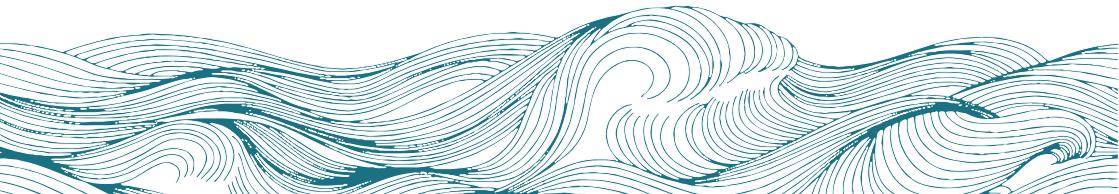
NOS DESSERTS

Faits maison

NOUGAT GLACÉ À LA NOUGATINE	11,00 €
(3,7,8-noisettes, amande, noix)	
MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU	13,50 €
<i>Glace Vanille (1-blé,3,7)</i>	
CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ET NOISETTE	11,00 €
<i>Fruits de Saison, Crumble aux Noisettes, Sirop d'Érable (8-noisettes,amande)</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON.....	10,00 €
(3,7)	
CHEESECAKE À LA VANILLE	12,00 €
<i>Fruits rouges (1-blé,3,7)</i>	
MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON.....	13,00 €
<i>Crème Pâtissière (1-blé,3,7,8-Amande)</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	13,50 €
<i>(Allergène sur demande)</i>	

Notre sélection de glaces Artisanales

GLACE / LA BOULE	3,70 €
<i>Vanille, Chocolat, Espresso, Fraise, Pistache, Rhum-raisin (3,7,8-pistache)</i>	
SORBET / LA BOULE	3,70 €
<i>Citron, Framboise, Mangue, Abricot, Passion</i>	
DAME BLANCHE (3,7)	10,00 €
CAFÉ GLACE (3,7)	10,00 €
COLONEL (12).....	11,50 €



ALLERGÈNES

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut)
et produits à base de céréales**
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3. Œufs et produits à base d'œufs**
- 4. Poissons et produits à base de poissons**
- 5. Arachides et produits à base d'arachides**
- 6. Soja et produits à base de soja**
- 7. Lait et produit à base de lait**
- 8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du brésil, noix de macadamia pistache) et produits à base de fruits à coque**
- 9. Céleri et produits à base de céleri**
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde**
- 11. Sésame et produit à base de sésame**
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10mg/L)**
- 13. Lupins et produits à base de lupins**
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques**

Nous tenons à informer notre aimable clientèle que malgré tous nos efforts pour indiquer au mieux les allergènes présents dans nos plats, il existe toujours un risque lié à des contaminations croisées en cuisine.

En cas de doute, n'hésitez pas à indiquer votre allergie au serveur.



Plat végétarien

Plat vegan (aucun produit issu de l'exploitation animale)