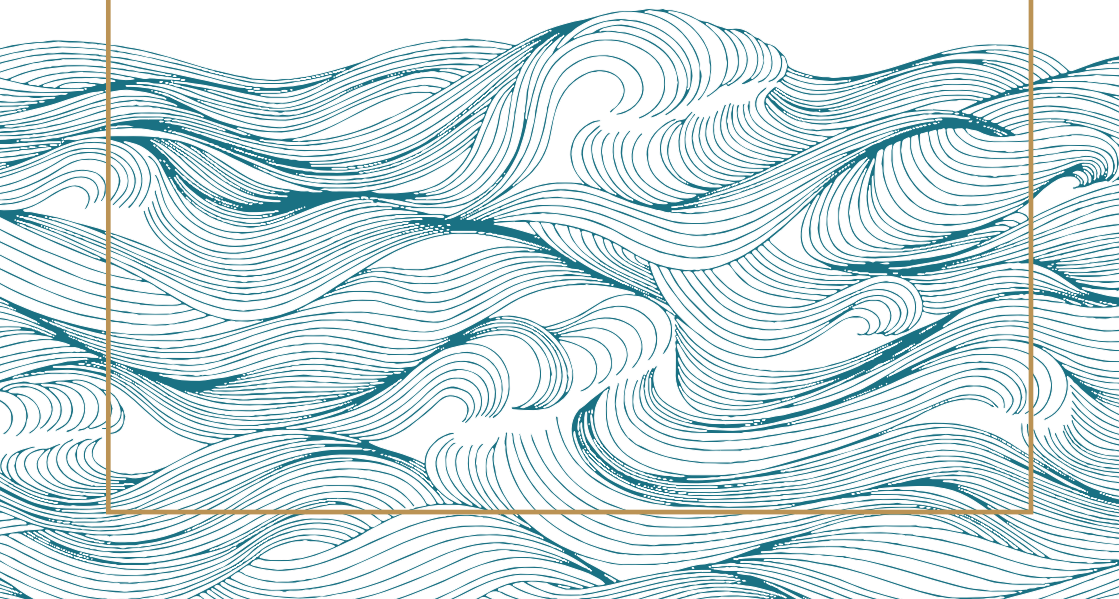


BRASSERIE



SUGGESTIONS *de Saison*

/ Plat

TARTE FLAMBÉE AUX PLEUROTES ET GORGONZOLA 25,90 €
(1-blé,7)

MAGRET DE CANARD RÔTI..... 28,50 €
Sauce au Porto (1-blé,7,12)

ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE..... 25,90 €
Champignons et Sauce Moutarde à l'Ancienne (7,10)

BOUDIN NOIR GRILLÉ 24,90 €
Purée de Pommes de terre et Pommes rôties (7,12)

JOUE DE PORC BRAISÉE AU VIN ROUGE 29,50 €
Purée Maison (1-blé,7,12)

FILETS DE SANDRE EN CROÛTE D'HERBES 30,90 €
Sauce Homardine (1-blé,2,4,7,12,14)

TARTE AU CITRON REVISITÉE 13,50 €
(1-blé,3,7)

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 <i>Gruyère et Grana Padano (1-blé,3,5,7)</i> 	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 BŒUF * 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)

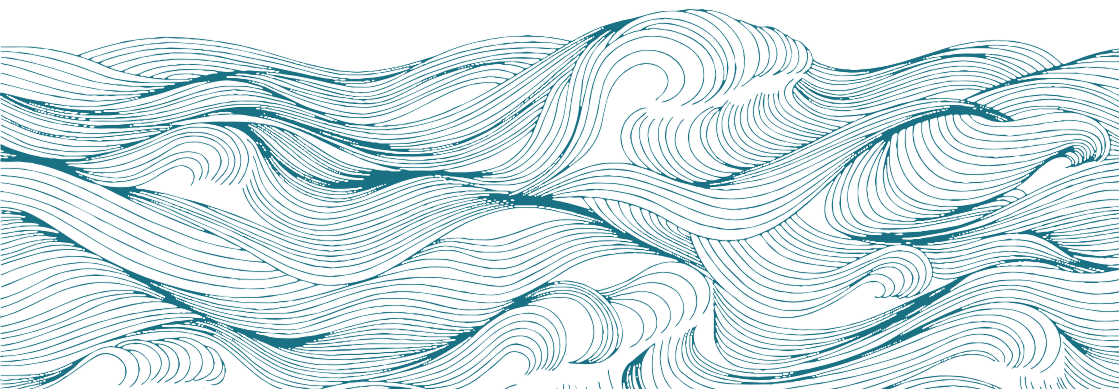
SOUPE DE POISSONS 14,50 € / 23,00 €
Croûtons à l'Ail, Aioli (1-blé,épeautre,2,4,7,9,12,13,14)

*Accompagnement au choix



Plat végétarien

Plat vegan



PLACE O' PLAT

TARTARE DE BOEUF 28,90 €

Frites, Salade (3,10)

ESCALOPE VIENNOISE 28,90 €

Escalope de Veau (1-blé,3,7)

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 €

Sauce Crème Champignons (3,7,12)

COQUELET FERMIER RÔTI FAÇON O' 29,00 €

(7,10)

CURRY DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO.  23,50 €

Lentilles Corail, Légumes frais, Lait de Coco, Curry, Curcuma, Gingembre (8-noix de cajou)

POULPE GRILLÉ 36,50 €

Sauce Vierge (Ail, Oignons, Tomates cerises et Huile d'Olives (7,14)

FILETS DE BAR GRILLÉS 34,00 €

Beurre blanc citronné (1-blé,4,7,12)

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 29,00 €

Crème à l'Aneth (4,7)

Accompagnements au choix : Frites, Frites de Patates douces, Pommes de terre Romarin, Riz, Salade, Légumes.

Sauce maison au choix : sauce poivre vert, crème champignons, beurre maître d'hôtel, sauce tartare, sauce béarnaise, sauce moutarde à l'ancienne, Beurre Blanc

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 GLAÇÉ À LA NOUGATINE..... 11,00 €
(3,7,8-noisettes, amande, noix)

MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU 13,50 €
Glace Vanille (1-blé,3,7)

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ET NOISETTE 11,00 €
Fruits de Saison, Crumble aux Noisettes, Sirop d'Érable (8-noisettes,amande)

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON..... 10,00 €
(3,7)

CHEESECAKE À LA VANILLE 12,00 €
Fruits rouges (1-blé,3,7)

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON..... 13,00 €
Crème Pâtissière (1-blé,3,7,8-Amande)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 13,50 €
(Allergène sur demande)

Notre sélection de glaces Artisanales

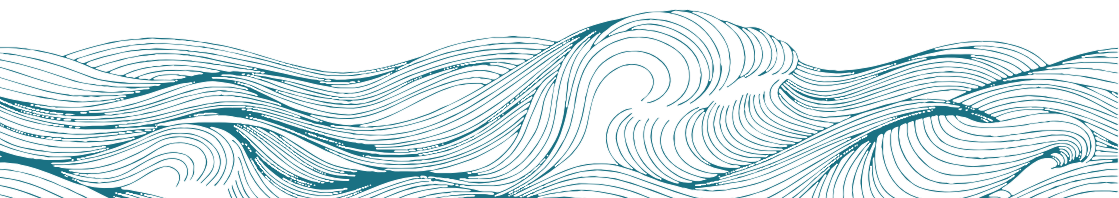
GLACE / LA BOULE 3,70 €
Vanille, Chocolat, Espresso, Fraise, Pistache, Rhum-raisin (3,7,8-pistache)

SORBET / LA BOULE..... 3,70 €
Citron, Framboise, Mangue, Abricot, Passion

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)