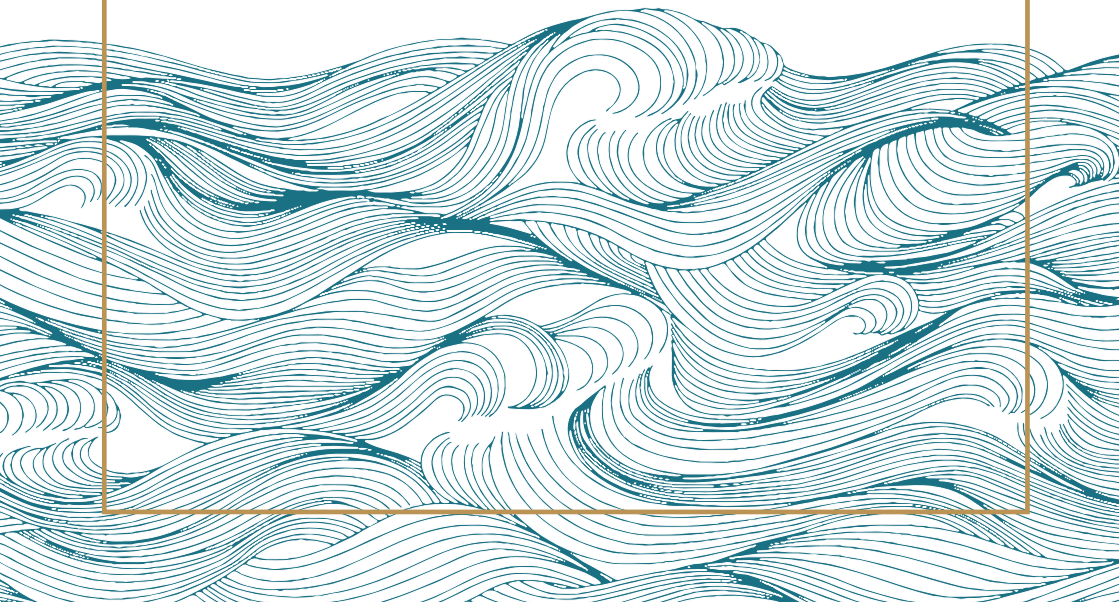
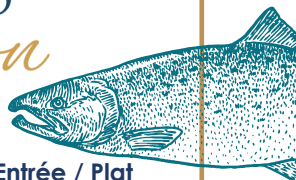


BRASSERIE





SUGGESTIONS *de Saison*



Entrée / Plat

TARTARE DE THON AU SÉSAME 23 € / 31,00 €

Pointes d'Asperges vertes (4,11)

GRAVLAX DE SAUMON MAISON & ASPERGES.... 24 € / 31,50 €

Asperges blanches et sauce Mousseline (3,4,7,12)

ASPERGES BLANCHES ET JAMBON SERRANO 24 € / 31,50 €

Sauce mousseline (3,7,12)

ASPERGES BLANCHES À LA FLAMANDE..... 19 € / 26,00 €

Beurre noisette, œuf dur et persil (3,7,10,12)

RISOTTO AUX ASPERGES & SCAMPIS..... 24 € / 32,50 €

Fumet de Poissons, Beurre et Parmesan (2,7,12)

SOURIS D'AGNEAU RÔTIE AU MIEL 35,50 €

Purée Grand-mère (7)

PAVÉ DE SAUMON ET ASPERGES 33,00 €

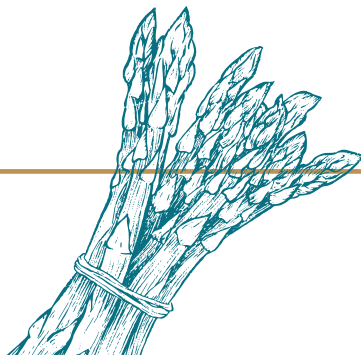
Lit d'Asperges vertes et Sauce Mousseline (3,4,7,12)

FRAISE MELBA 12,50 €

Glace vanille, coulis de fraises, fraises et chantilly (3,7)

CHARLOTTE AUX FRAISES 13,50 €

Mousse Mascarpone et Fraises fraîches (1-blé-3,7)



NOS PLATS

Phare !

Entrée / Plat

SCAMPIS FAÇON THAÏ* 18,50 € / 28,00 €
Ananas, Pousses de Bambou, Sauce Teriyaki (2,4,6,11,12)

DUO DE TARTARE, SAUMON ET AVOCAT* 19,50 € / 29,50 €
Citron vert, Salade croquante de Légumes (4)

BURGER O'1* 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* 29,50 €
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	29,50 €
<i>Galettes de Pommes de terre et Crème épaisse persillée (1-blé,3,4,7,12)</i>	
CAMEMBERT RÔTI AU THYM ET ROMARIN	21,90 €
<i>Mouillettes de Pain de Campagne (1-blé, épeautre,7,13)</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE (7)	12,90 €



Croquettes

FROMAGES / 3 PIÈCES <i>Gruyère et Grana Padano (1-blé,3,5,7)</i> 	19,00 €
CREVETTES GRISES / 3 PIÈCES <i>(1-blé,2,3,5,7)</i>	28,00 €
CHORIZO / 3 PIÈCES <i>(1-blé,3,5,7)</i>	21,00 €
VEGGIES / 3 PIÈCES 	19,00 €
<i>Mozzarella, Tomates séchées, Basilic (1-blé ,3,5,7)</i>	
DÉGUSTATION DE CROQUETTES / 4 PIÈCES <i>(1-blé,3,5,7)</i>	30,00 €

O' DÉMARRAGE

Entrée / Plat

CARPACCIO DE BŒUF * 15,90 € / 24,00 €
Copeaux de Parmesan, Pesto de Roquette (7)

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

SALADE CÉSAR 17,90 € / 23,90 €
Poulet, Bacon, Anchois, Sauce César, Croûtons (1-blé,3,4,7,10,12)

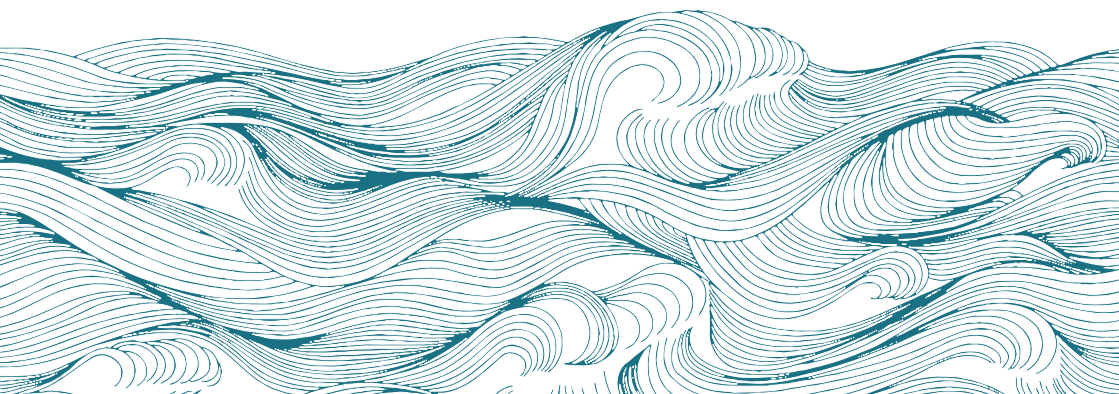
SALADE DU BERGER  17,50 € / 23,50 €
Tartine de Pain aux Fruits séchés, Chèvre et Miel (1-blé,7,8-noisettes,10,12)

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 €
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 : *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.*

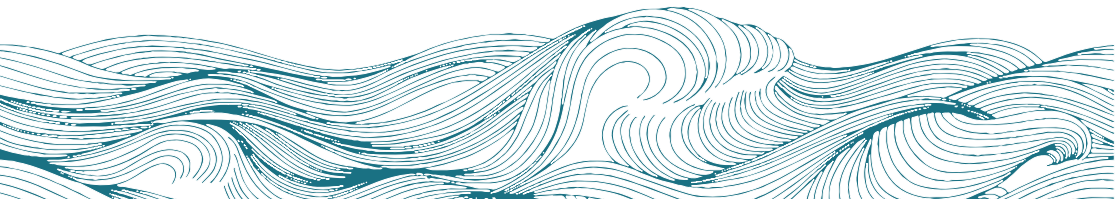
NOS DESSERTS

Faits maison

NOUGAT GLAÇÉ À LA NOUGATINE	11,00 €
<i>(3,7,8-noisettes, amande, noix)</i>	
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 €
<i>(3,7)</i>	
CHEESECAKE AU SPÉCULOOS	12,00 €
<i>(1-blé,3,7)</i>	
POIRE POCHÉE ET SABLÉ BRETON	13,00 €
<i>Caramel au Beurre salé (1-blé,3,7,12)</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)*