
BRASSERIE



Suggestions

CARPACCIO DE VEAU 17€80/25€90

Carpaccio de Veau Mi-Cuit à la Crème de Truffes, Tomates Confitées et Roquette, servi avec Frites en Plat (5,7)

RISOTTO AU HOMARD 31€90

Risotto Safrané au Homard et Mini Courgettes (2,4,12,14)

MAGRET DE CANARD 26€90

Magret de Canard rôti au Miel et aux Abricots (5,12)

COQUELET FERMIER REVISITÉ FAÇON O' (25 MIN) 26€50

Beurre aux Herbes, Pommes de Terre au Romarin (7,10,12)

BURGER ESTIVAL 18€00


Pain à Focaccia, Burrata, Huile de Truffes, concombre et Tomate (1,7)

FEIERSTENG SZALOT (3,5,9,10) 14€00/21€50

FRAISES AU SABAYON DE CHAMPAGNE 11€00

Glace Vanille (3,7,12)

PLANCHETTES

- Duo de Jambon cru et cuit Marque Nationale (12) 17,50 €
- Mixte (Assortiment de Charcuteries) (12) 19,50 €
- Fromages Sélection O' (7) 19,50 €
- Planchette O' (Charcuteries et Fromages) (7,12) 27,00 €
- Planchette Mexicaine (3,5,7)  18,50 €
(Beignets de Piments, Churros de Pommes de Terre, Guacamole et croustillants de Maïs)

CRO'QUETTES

- Fromages (Gruyère et Grana Padano) (1,3,5,7) - **3 pièces**  12,50 €
- Crevettes grises (1,2,3,5,7) - **3 pièces** 16,00 €
- Chorizo (1,3,5,7) - **3 pièces** 14,00 €
- Truffe & Canard (1,3,5,6,7) - **3 pièces** 16,00 €
- Veggie (Mozzarella, Tomates séchées, Basilic) (1,3,5,7) - **3 pièces**  12,50 €
- Dégustation de Cro'quettes (1,3,5,6,7) - **5 pièces** 26,00 €

Entrée / Plat

CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de Pecorino, Pesto de Roquette (7)

13,50€ / 20,50€

CARPACCIO DE THON

Marinade Minute, Tomates, Basilic et Citron (4)

14,00€ / 23,50€

SCAMPIS FAÇON THAI

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

16,90€ / 23,50€

SALADE CÉSAR

Poulet, Bacon, Anchois, Sauce César (1,3,4,7,10,12)

13,50€ / 18,00€

SALADE NIÇOISE REVISITÉE

Steak de Thon grillé, Haricots verts, Œufs durs, Anchois (3,4,10)

17,00€ / 23,00€

SALADE CHAMPÊTRE

Pommes de Terre au lard, Champignons, Œuf poché (3,7,10,12)

13,90€ / 18,50€

CROTTINS DE CHAVIGNOL AU MIEL

Chèvre rôti au Miel, Pain de Campagne, Mesclun (1,7,10,12)

14,90€ / 22,50€

MINUTE DE SAUMON FRAIS

Saumon mariné, Lime, Gingembre, Baies roses (4)

15,60€ / 23,50€

LE PANIER DU MARAÎCHER

Légumes de Saison grillés, Sauce Yaourt, Ciboulette (7)

13,50€ / 18,00€

SOUPE DE POISSONS MAISON

Croûtons à l'Ail, Gruyère, Aïoli (2,3,4,7,9,12)

14,80€ / 19,50€

💧 **O' DÉMARRAGE OU À PARTAGER** 💧

TARTARE DE BŒUF (3,10)	23,10 €
ESCALOPE VIENNOISE Escalope de Veau (1,3,7)	24,00 €
BURGER O' Steak haché de Bœuf, Cheddar, Salade, Tomates, Sauce Maison aux Oignons Crispy (1,6,7,10,11,12)	20,90 €
WAINZOSSIS Sauce Moutarde (1,7,10,12)	18,90 €
ENTRECÔTE DU TERROIR Grillée	29,80 €
FILET DE BŒUF SIMMENTHAL	33,90 €
CORDON BLEU MAISON Sauce Crème Champignons (1,3,7,12)	21,90 €
BOUCHÉE À LA REINE (1,7,9,12)	19,40 €
COCOTTE DE POULET Lait de Coco, Curry Rouge, Légumes (7,8)	19,50 €
CHILI CON CARNE Crème fraîche, Citron Vert (5,7,12)	18,00 €



POULPE GRILLÉ	25,90 €
Thym, Romarin et Ail (12,14)	
BROCHETTE DE SAUMON	27,00 €
Saumon grillé et enrobé d'Herbes Fraîches (4)	
SCAMPIS À LA MÉDITERRANÉENNE (8 pièces)	28,50 €
Tomates cerises, Ail, Persil (2,7,12)	
FISH AND CHIPS MAISON	22,00 €
Filet de Cabillaud pané Maison, Sauce Tartare (1,3,4,7,12)	
MARMITE DU PÊCHEUR FAÇON BOUILLABAISSE	31,80 €
Saumon, Cabillaud, Thon, Scampis, Ecrevisse, Pommes de Terre, Toast à l'Aïoli (1,2,4,5,7,12)	

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites, Frites de Patates douces, Purée, Pommes de Terre au Romarin, Riz, Salade, Légumes

SAUCE AU CHOIX

Sauce Poivre vert, Crème Champignons, Moutarde à l'Ancienne, Beurre Maître d'Hôtel, Sauce au Roquefort

Accompagnement en Supplément	4,00 €
-------------------------------------	---------------

 **PLACE O' PLATS** 



Le « clin d'œil nutrition », ce sont des plats :

En majeure partie élaborés à base de produits de saison
et issus de l'agriculture biologique.

...et d'autres, en plus :



Agrémentés de superaliments (riches en nutriments, vitamines, minéraux, oligoéléments, antioxydants...)



Végétarien



Vegan, ne contenant donc aucun produit issu de l'exploitation animale



Faibles en calories, en sucres et acides gras saturés

BUDDHA BOWL



17,90 €

Taboulé de Quinoa, Concassé de Tomates, Julienne de Betterave Chioggia
Vinaigrette aux Fruits de la Passion

QUINOA BURGER AU TOFU OU POULET

22,90 €

Galettes de Quinoa, Tofu ou Filet de Poulet, Jeunes Pousses, Tomates, Ricotta.
Frites de Patates douces cuites au Four et Sauce au Fromage Blanc (5,7)

CURRY DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO



17,90 €

Lentilles corail, Légumes frais, Lait de Coco, Curry, Curcuma, Gingembre.
Servi avec du Riz Basmati.

DUO DE TARTARE, SAUMON ET AVOCAT



24,50 €

Saumon cru au Citron Vert et à la Spiruline, Avocat, Salade croquante de Légumes
(4)

CRUMBLE AUX AMANDES ET ABRICOTS



9,00€

Abricots, Crumble d'Amandes, Miel (8)

L'EXOTIQUE



8,50 €

Sorbet Maison aux Agrumes, Nuage Coco, Fruits de la Passion

BOULE DE GLACE ET SORBET VEGAN MAISON



3,60 €

Café, Vanille, Bailey's, Fraise-Basilic, Agrumes, Poire-Gingembre, Mojito

ALLERGENES

- 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.

Nos desserts faits Maison.

Sablé Breton Citron Framboise	9,50 €
Crème de Citron sur Sablé Breton, Framboises fraîches (1,3,7)	
Cheesecake à la Vanille et Fruits rouges	9,00 €
(1,3,7)	
Moelleux au Chocolat Grand Cru	10,00 €
Crème Anglaise, Glace Vanille (1,3,7)	
Vacherin glacé aux Fruits confits et Grand Marnier	9,00 €
(3,7,12)	
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	9,50 €
(3,7)	
Café ou Thé Gourmand	11,50 €

Notre sélection de glaces Artisanales.

Glace ou Sorbet (la boule)	3,00 €
Vanille, Chocolat, Espresso, Menthe-Choco, Fraise, Pistache, Rhum-Raisin, Noisette, Citron, Framboise, Mangue, Abricot	
Dame Blanche	8,50 €
Café Glacé	8,50 €
Colonel	9,50 €
Fraises Melba	9,50 €

Nous utilisons majoritairement une vaisselle dont la production se fait dans le respect de l'environnement (Green Apple Award Winner).