
BRASSERIE



Suggestions

ASPERGES BLANCHES SAUCE MOUSSELINE 22€90

Asperges blanches accompagnées de Sauce mousseline ou Vinaigrette et Pommes de terre (3,7,10)

ASPERGES ET JAMBON CRU 24€90

Asperges blanches accompagnées de Jambon cru Marque Nationale, Pommes de Terre et Sauce Mousseline ou Vinaigrette (3,7,10)

ASPERGES ET GRAVLAX DE SAUMON 25€90

Asperges blanches accompagnées de Gravlax de Saumon, Pommes de Terre et Sauce Mousseline ou Vinaigrette (3,7,10)

RÂBLE DE LAPIN AUX ASPERGES 23€50

Râble de Lapin farci d'Asperges vertes, Purée (3,7,12)

SOURIS D'AGNEAU FAÇON TAJINE 23€90

accompagnée de Navets, Courgettes, Poivrons, Pois Chiche et de Semoule (1,7)

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

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

LASAGNE AU POULET 15€50

Fines Tranches de Pâtes en Couche à la Sauce Tomate, Viande de Poulet, Poivrons, Béchamel, Gratinées (1,3,7,12)

CANNELLONI RICOTTA ET EPINARDS MAISON 15€50

Pâte enroulée avec une Farce de Ricotta et Epinards, Sauce Napolitaine, Crème et Gruyère (1,3,7)

RISOTTO PRINTANIER 21€90

Risotto, Pointes d'asperges vertes, Tomates Cerises, Scampi (2,3,4,7,12)



Entrée / Plat

| | |
|--|------------------------|
| CARPACCIO DE BŒUF | 13,50€ / 20,50€ |
| Pur Bœuf, Copeaux de Pecorino, Pesto de Rucola, Frites en plat (7) | |
| SALADE SCAMPIS AUX AGRUMES | 16,90€ / 23,50€ |
| Scampis, Orange, Pamplemousse (2,10,12) | |
| SALADE CÉSAR | 13,50€ / 18,00€ |
| Poulet, Bacon, Sauce César (3,4,7,10,12) | |
| LA CAMPAGNARDE | 13,90€ / 18,50€ |
| Mâche, Lard, Pommes de Terre, Conté, Vinaigrette à la Moutarde (7,10,12) | |
| CHAVIGNOL ET SES FIGUES ROTIES | 14,90€ / 22,50€ |
| Crottins de chavignol, Figue et Miel, Salade (1,7) | |
| SALADE SCANDINAVE | 15,60€ / 23,50€ |
| Gravlax de Saumon et ses Blinis, Crème de Raifort, Rucola (1,3,4,7) | |
| LE PANIER DU MARAÎCHER | 13,50€ / 18,00€ |
| Légumes de Saison grillés, Sauce Yaourt, Ciboulette (7) | |



PLANCHETTES

- Jambon cuit du Terroir (coupé à la Berkel) (12) 17,50 €
- Jambon cru Marque nationale (coupé à la Berkel) (12) 19,50 €
- Mixte : Jambon cru/cuit, Coppa, Salami (12) 18,50 €
- Fromages Sélection O' (7) 19,50 €
- Planchette O' (Assortiment de Charcuteries et Fromages) 27,00 €

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 €
- Viande (Boeuf) (1,3,5,7) - **3 pièces** 12,50 €
- 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 €

SOUPE DU JOUR

8,00 €



O' DÉMARRAGE OU À PARTAGER



| | |
|---|----------------|
| TARTARE DE BŒUF | 22,10 € |
| Frites, Salade (3,10,12) | |
| ESCALOPE VIENNOISE | 22,50 € |
| Escalope Viennoise, Pommes de Terre sautées au Beurre (1,3,7) | |
| BURGER O' | 19,50 € |
| Steak haché de Bœuf, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons Concombre, Pain Burger Multicéréales, Frites (1,6,7,10,11,12) | |
| FISH BURGER | 22,50 € |
| Filet de Cabillaud Pané Maison, Tomates, Rucola et Sauce Tartare, Pain Burger brioché (1,4,5,7,12) | |
| WAINZOSSIS | 18,90 € |
| Sauce Moutarde, Purée, Salade (1,7,9,10,12) | |
| ENTRECÔTE DU TERROIR | 29,80 € |
| Beurre Maître d'Hôtel, Frites, Salade (7) | |
| FILET DE BŒUF SIMMENTHAL | 33,50 € |
| Sauce Cognac aux trois Poivres, Frites, Salade (1,9,12) | |
| CORDON BLEU MAISON | 21,90 € |
| Sauce Crème Champignons, Frites et Salade (1,3,7) | |



| | |
|---|----------------|
| BOUCHÉE À LA REINE | 19,40 € |
| Frites, Salade (1,7,9,12) | |
| COCOTTE DE POULET | 19,50 € |
| Lait de Coco, Curry Rouge, Riz Basmati, Légumes (7) | |
| CHILI CON CARNE | 18,00 € |
| Yaourt Grec, Bacon, Citron Vert et Riz (7) | |
| POULPE GRILLÉ | 25,90 € |
| Pommes de Terre au Romarin, Salade (12,14) | |
| PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ | 27,00 € |
| Légumes, Riz (4) | |
| SCAMPIS À L'AIL (8 pièces) | 28,50 € |
| (Beurre, Tomates Cerises, Ail) Riz, Salade (2,7,12) | |
| FISH AND CHIPS MAISON, SAUCE TARTARE | 21,00 € |
| Filet de Cabillaud pané Maison (1,3,4,7,12) | |
| PORTION EN SUPPLÉMENT | |
| Frites ou Pommes de Terre au Romarin | 3,50 € |
| Légumes | 4,00 € |
| Salade | 3,50 € |

💧 **PLACE O' PLATS** 💧



Le « clin d'œil nutrition », c'est des plats :



Préparés au maximum avec des produits de saison et issus de l'agriculture biologique



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

...et d'autres, en plus :



Végétarien



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



Faibles en calories, en sucres et acides gras saturés

SALADE VIVANTE DE SAISON



17,90 €

Quinoa, Courgettes jaunes, Pois gourmands, Pointes d'Asperges vertes, Graines germées. Vinaigrette à l'Huile d'Olive et au Citron (8)

QUINOA BURGER AU POULET OU TOFU

22,90 €

Galettes de Quinoa, Filet de Poulet Pickles d'Oignons, 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



16,90 €

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)

TARTE FINE MÉDITERRANÉENNE



17,90 €

Pesto rouge, Tomates, Courgettes et Fromage de Brebis (1,3,7)

CRUMBLE FIGUE AUX AMANDE



9,00€

Figues, Crumble d'Amandes, Miel (8)

CARRÉ AVOINE O' MYRTILLES



8,50 €

Glace Vanille (1,7)

BOULES DE GLACES VEGAN BY LESLIE



3,60 €

Vanille, Café, Gingembre, Malaga, Fruits de la Passion, Noix de Coco-Ananas, Amarena et Amaretto

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.

| | |
|---|----------------|
| Tarte Citron Framboise | 8,90 € |
| Crème de Citron sur Sablé Breton, Framboises fraîches (1,3,7) | |
| Cheesecake à la Vanille et Fruits des Bois (1,3,7,8) | 8,90 € |
| | |
| Moelleux tout Chocolat, Sorbet Framboise (1,3,7) | 9,00 € |
| | |
| Parfait Glacé aux Fruits Confits (3,7,8) | 8,50 € |
| | |
| Crème Brûlée à la Vanille (3,7) | 8,40 € |
| | |
| Café ou Thé Gourmand | 10,00 € |
| | |
| Glace ou Sorbet (la boule) | 3,00 € |
| Vanille, Chocolat, Espresso, Menthe-Choco, Fraise, Pistache, Rhum-Raisin, Macadamia, Citron, Framboise, Mangue, Abricot (Möwenpick) | |
| | |
| Dame Blanche | 8,50 € |
| Café Glacé | 8,50 € |
| Colonel | 9,50 € |
| Fraises Melba | 9,50 € |

Tous nos desserts sont faits Maison.

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