

Grignoter ou à partager!

IDÉAL POUR L'APÉRO

Assortiment de tartinables **Secrets de Famille** ❤️

- *Huomaus «à ma façon» 90g*

- *Rillettes de porc à la fleur de sel de Guérande 90g*

- *Pâté au piment d'Espelette, 130g*

19

7

7

8

Saucisson basque et chorizo de la Ferme Elizaldia

14

Planche mixte

16

Saucisson et chorizo basque de la Ferme Elizaldia

Camembert de la Fromagerie d'Entrammes (lait bio)

Crottin de chèvre de la Maison Comtal

Ossau-Iraty

NOTRE SÉLECTION «DIRECT PRODUCTEURS»

Le «Pâté des Copains», 156g

7

Boîte de sardines vendéennes Perle des Dieux ❤️

7

LES ENTRÉES POUR CEUX QUI NE VEULENT PAS PARTAGER,

Même si on sait très bien que ton voisin va faire le «pique-assiette» !

Légumes grillés, pétales de jambon de Vendée

8

Taboulé de Millet de la Ferme de Mégrière

7

Aux herbes fraîches et huile de curcuma

Le tartare de saumon, basilic thaï et yuzu confit

9

Le tartare de Boeuf Charolais 90g

9

Pointe de piment d'Espelette



LES BONS PLATS DE LA HALLE

LES BONS PLATS QUI RECHAUFFENT LE ♥

- Le boeuf** 26
Entrecôte normande, frites maison et salade, fleur de sel et poivre fumé
- Burger de la Halle ♥** 19
Buns au piment d'Espelette, steak haché limousin 180g, compotée d'aignons, tomate fraîche, crème cheese, moutarde estragon
Choisi ton fromage: Ossau-Iraty, crottin de chèvre, camembert
Option veggie avec notre steak végétal.
- Magret de canard IGP Sud-Ouest** 20
Légumes confits et crémeux poivre vert
- Pavé de saumon au sésame et piment d'Espelette** 22
Riz vénéré, coulis Piquillos
- Tartare de Boeuf Charolais 180g** 19
Avec une pointe de piment d'Espelette, frites maison, salade
- Tartare de saumon basilic Thai et Yuzu confit** 19
Frites maison et salade

Les «snacks» de la Halle

- Bowl de la Halle ♥** 18
Quinoa de la Ferme de Mégrière, tomates cerises, fèves, betteraves, maïs, concombre et vinaigrette soja & mangue
(au choix : Poulet, Saumon ou Falafel)
- La Caesar façon Halle Quatre** 18
Romaine, tomates confites, Ossau-Iraty, croutons de foccacia, œuf dur, sauce Caesar au piment d'Espelette
(au choix : Poulet, Saumon ou Falafel)
- Le Club H4 , frites maison et salade** 17
Salade, œuf dur, tomates, concombre, mayonnaise au miel
(au choix : Poulet, Saumon)

DESSERTS GOURMANDS, CRAQUANTS, FONDANTS ...

ENCORE UNE PETITE PLACE ?

Moelleux chocolat noir 9

Chocolat de Tanzanie, glace caramel beurre salé

Notre accord coup de ♥ : Liqueur Whiskey-Châtaigne Coquetelers + 3

Liqueur issue d'une macération de châtaignes d'Ardèche cuites au sucre et d'un blend whiskey de grain

Salade de fruits frais 7

Sorbet pomme verte

Notre accord coup de ♥ : Liqueur de melon Coquetelers + 3

Une liqueur subtile qui restitué à merveille le melon frais de Cavaillon à son état naturel

L'assiette de fromage de l'Ouest : Camembert, crottin de chèvre, Ossau-Iraty 11

Notre accord coup de ♥ : Leonce vermouth extra dry, sauvignon blanc

+ 3

Issu d'un assemblage de vin de sauvignon blanc, de macérats de fruits et de plantes qui subliment les notes aromatiques caractéristiques de ce cépage

Crème glacée au yaourt de Saint Malo 8

Confiture de lait et brisure de sablé breton

Notre accord coup de ♥ : Noces royales, Cognac et Poire Williams + 3

Liqueur Française, noble et délicate, un savoureux mariage de la poire, fruit favori de Louis XIV et du Cognac.

Chia pudding 7

Fraises, muesli et chantilly végétale



POUR LES ENFANTS

Menu à 14€ jusqu'à 12 ans

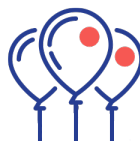
CHOISIS UN PLAT

Petit Burger de boeuf

avec des frites, légumes super bons ou de la salade

Filet de poulet grillé !

avec des frites, légumes super bons ou de la salade



Pâtes comme les grands !

nature ou avec du jambon ?

Petite Pizza Margarita

Poisson du jour

avec des frites ou des légumes super bons.

CHOISIS UN DESSERT

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Fromage blanc

ou la glace surprise !

CHOISIS UNE BOISSON

Sirop à l'eau ou Diabolo | 30 cl

Au choix : Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Framboise, Menthe

Evian | 50 cl Badoit | 50 cl Volvic Fraise | 50 cl Evian | 31 cl Coca-Cola / Zéro | 33 cl

Fanta | 33 cl Oasis Tropical | 33 cl Orangina | 33 cl Jus d'orange ou jus de pomme

Granini | 25 cl



COMPLÈTEMENT À L'OUEST

Découvrez d'où viennent nos produits !

Vous les avez adoré ?

Faites un tour à notre épicerie fine,
vous pourrez les y acheter !

Whisky
Armorik

Les gâteaux secs
de la Biscuiterie de St Brieuc

Le Cidre
*- Sassy,
- Fils de pomme*

Les infusions
de Chic des Plantes!

La bière
La Brasserie Fondamentale

La bière
Gallia

Les jus pressés à froid
PAF

La Vodka
Fair Quinoa

Les Sardines à l'huile
de Perle de Dieux

Le Schorle
des Filles de l'Ouest

Le crottin de chèvre
de la maison Comtal

Le piment d'Espelette
des frères Castanchara

La charcuterie
de Jean-Baptiste Loyatha

L'Ossau-Iraty
de Sophie Essain

Haut Médoc,
Diane de Belgrade

Gin Sorgin
*Sa Sorgin et
Sawignon*

Domaine de Castera
De Franck et Christian

Désir d'Aurore
de Gaëlle Reynau Gravier

Egiategia
d'Emmanuel Pairemeur

