

Menu de la semaine

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **21€**

Entrée/Plat/Dessert **26€**

Voir notre ardoise

Menu découverte

Entrée / Plat / Dessert **35€**

Choix parmi les 

Menu enfant 13€

Plats: Steak haché / Poulet pané / Burger / Poisson

+ Accompagnements : Frites / Légumes / Riz

Boisson: Un sirop à l'eau

Desserts: Macaron chocolat / Fraises au sucre / Glace deux boules

A partager

Planche mixte : charcuteries, fromages affinés, olives

17€

Planche terre / mer : foie gras, viandes et poissons fumés maison

21€

Planche apéro : poulet pané, crevettes twister, taquitos mexicain, accras de morue

19€

Entrées

Tartare de tomates anciennes, fraises et basilic   

10€

Millefeuille de courgettes grillées, huile de noix et chèvre frais 

9€

Gravelax de truite fumée, pomme granny et citron vert 

11€

Cœuf parfait, crème de maïs, lard croustillant et popcorn 

11€

Carpaccio de bœuf, huile de truffe, copeaux de parmesan AOP 30 mois

13€

Recette Rebelle : 

Menu découverte : 

Plat végétarien : 

Plat vegan : 



Plats

Burger bœuf / végété (+/- 150gr), bacon au sirop d'érable, sauce burger, frites, salade	🌱	18€
Pièce du boucher (+/- 150gr), jus réduit à la liqueur de chicorée, frites, salade	ℳ	20€
Salade à l'italienne: jambon cru, tomates confites, mozzarella, pignons de pin	ℳ	18€
Risotto de lentilles corail, légumes d'été coco / curry et tofu grillé	🌱	17€
Pavé de saumon rôti, beurre blanc aux agrumes, écrasé de pdt et fenouil confit	ℳ	20€
Le chou fleur du marais snacké au beurre noisette	🌱 (RR)	16€
Tataki de thon sésame soja, avocat et riz vinaigré		21€
Magret de canard IGP Sud-Ouest, sauce aux fruits rouges, pommes de terre à la Sarladaise		24€
Entrecôte (+/- 350gr), sauce au poivre flambée au cognac, frites, salade		28€

Recette Rebelle : (RR)

Menu découverte : ℳ

Plat végétarien : 🌱

Plat vegan : 🌱

Desserts

Macaron au chocolat noir Valrhona 70%	ℳ	10€
Tartelette au citron meringué		8€
Galet figues, amandes & romarin	ℳ	9€
Parfait glacé fraise et foin, pomme verte croquante		10€
Instant Cappuccino	ℳ	9€

Nos incontournables

Café gourmand / Thé gourmand	10€
Sélection de fromages affinés de nos régions	10€
La coupe glacée de notre artisan « Les Givrés du Cornet »	ℳ 8€
3 boules au choix : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Praliné, Yaourt, Cookie, Caramel, Fraise, Framboise, Cerise, Poire, Citron, Exotique	

