



LE PERTUIS

RESTAURANT

Carte des plats

Le chef Eddy et sa brigade vous proposent



Les huîtres de Monsieur Guignet aux Boucholeurs x6 15.00 €	x9 22.00 €	x12 29.00 €
Assiette de crevettes, mayonnaise maison		14.00 €
 Tartelette du jardin, sorbet poivrons au piment d'Espelette		11.00 €
 Bouddha bowl (quinoa, pastèque, tomate cœur de bœuf, avocat, radis, concombre, pois chiches, oignons rouges, coriandre et graines de sésame)	Entrée : 12.00 €	Plat : 17.00 €
Salade César (salade romaine, filet de poulet croustillant, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César)	Entrée : 13.00 €	Plat : 18.00 €
Panna Cotta avocat, tartare de saumon, vinaigrette Thaï		15.00 €
Crèmeux de petits pois froids à la menthe, mousse de haddock		12.00 €

Plats bistrot

Tartare de bœuf « origine France » (150 gr), frites et salade	22.00 €
Pêche du jour, riz bambou, émulsion d'estragon et chorizo croustillant	24.00 €
Côtelette d'agneau, aubergine confite, jus corsé d'agneau	31.00 €
 Tagliatelles de légumes, tofu fumé, sauce chimichurri	19.00 €
Burger de poulet, morbier, sauce au miel moutarde à l'ancienne	21.00 €

Allez, on se fait plaisir !

Assiette de fromages 	10.00 €
Crème brûlée à l'hibiscus	9.00 €
Mi-cuit chocolat "Valrhona", glace vanille noix de pécan	11.00 €
Coupe glacée gourmande (Nougat, Paris Brest et Gavotte)	12.00 €
Coupe de glace 3 boules	10.00 €
Sablé breton, chantilly pistache, fruits frais de saison	11.00 €
Café ou thé gourmand (digestif gourmand + 3.00 €)	11.00 €

Même les enfants vont se régaler !

Menu Enfant -13 ans (exclus) hors boisson / 2 plats	12.00 €
Steak haché ou poulet pané ou poisson frais avec frites <u>ou</u> légumes du moment Boule de glace <u>ou</u> compote	



Menu

Chef Eddy and his brigade's starters

Monsieur Guignet's local oysters from Les Boucholeurs x6 15.00 € x9 22.00 € x12 29.00 €

Shrimp platter, homemade mayonnaise 14.00€

 Garden tart, red pepper sorbet, Espelette chili pepper 11.00€

 Buddha bowl quinoa, red cabbage, ananas, avocado, radish, cucumber, chickpeas, red onion, coriander and sesame seed Starter : 12.00 € Main course : 17.00 €

Caesar salad romaine lettuce, crispy chicken, boiled egg, parmesan cheese, croutons, caesar dressing Starter : 13.00 € Main course : 18.00 €

 Avocado Panna Cotta, salmon tartare, thai salad dressing 15.00€

Creamy pea puree, mint, mousse of haddock 12.00€

Our Bistro dishes

Steak tartare « Origine France » (150 g), french fries and salad mix 22.00 €

Fish of the day, bamboo rice, tarragon sauce, crispy chorizo 24.00 €

Lamb chops, eggplant, fondant carrot, concentrated lamb gravy 31.00€

 Veggie noodles, smoked tofu, chimichurri sauce 19.00€

Chicken burger, morbier cheese (semi-soft cow's milk cheese), honey mustard sauce 21.00€

Let's have a treat !

Cheese plate 10.00 €

Hibiscus crème brûlée 9.00 €

Valrhona chocolate lava cake, vanilla and pecan ice cream 11.00 €

Ice cream sundae (nougat, paris-brest, gavotte biscuit) 12.00 €

Ice cream (3 scoops of your choice) 10.00 €

Sablé breton (buttery french cookie), pistachio whipped cream, seasonal fresh fruits 11.00 €

Coffee or tea with a selection of sweet treats (with a digestive + 3.00 €) 11.00 €

Even children are in for a treat

For children under 13 years old, drinks not included / 2 dishes 12.00 €

Minced beef or breaded chicken or fish
with french fries or vegetables of the day

Ice cream (1 scoop) or apple compote

 VEGETARIAN

ALL PRICES INCLUDE TAX