

Nos Entrées :

Terrine de campagne.....	8.40€
Bruschetta de jambon cru et mozzarella.....	9.40€
Assiette de crudités de saison.....	6.80€
Salade verte.....	2.50€
Salade de crostinis de chèvre chaud et lardons sur salade.....	8.40€
Salade campagnarde	9.80€
Salade terre et mer	11.50€
Tartare de saumons	10.50€
Feuilleté de St Jacques.....	11.50€
Soupe de poissons.....	6.90€
Moules Farcies.....	8.90€

Nos Moules :

Moules marinière – frites.....	9.50€
Moules à la crème – frites.....	9.90€
Moules au curry – frites	9.90€
Moules au roquefort – frites.....	9.90€
Moules au chorizo – frites	9.90€
Moules à la méridionale.....	11.00€
Moules « p'tit Fanchic ».....	11.00€

Supplément frites....2.00€

Nos Viandes :

(Nos viandes sont accompagnées de frites, pomme de terre, riz ou tagliatelles)

Escalope à la crème	13.80€
Involtini	13.90€
Tartare de bœuf au couteau.....	15.00€
Pièce du boucher grillée.....	15.50€
Entrecôte grillée.....	16.50€
Magret de canard sauce au poivre vert.....	15.20€
Filet mignon de porc sauce moutarde	14.20€
Carpaccio – 1 assiette – frites.....	9.20€
Carpaccio – 2 assiettes – frites.....	14.50€
Hamburger maison	13.00€
Supplément de sauce : Poivre, roquefort, tartare, moutarde, maître d'hôtel.....	1.30€

Nos Pâtes :

Spaghetti ou Tagliatelles aux deux saumons	10.00€
A la bolognaise	8.40€
A la carbonara	8.90€
Gambas.....	9.80€
Lasagnes	9.40€

Nos Poissons :

Escalope de saumon aux algues bretonnes.....	14.60€
Lotte au cidre.....	16.50€
Poêlée de St Jacques flambées au chouchen	16.50€
Filet de cabillaud sauce « p'tit Fanchic ».....	14.80€
Pavé de lieu jaune, crème de curry	15.50€
Choucroute de la Mer.....	16.50€

La Pierrade

C'est cuire à votre table sur « la pierre » !

A l'aube des temps, les premiers hommes entretenaient le feu sous de grandes pierres plates. Ils faisaient cuire le produit de leurs chasses. Ce système ancestral de cuisson a traversé les âges, les bergers l'utilisent encore dans les alpages.

Aujourd'hui, LA PIERRADE, véritable innovation dans l'Art Culinaire, est l'adaptation dans la vie quotidienne de ce système de cuisson naturel, selon les règles de la diététique moderne, en préservant les qualités gustatives des aliments.

C'est le seul système de cuisson qui restitue le goût original des aliments.

Des études et des recherches précises ont abouti à la mise au point d'un appareil de cuisson sur pierre dont la sole est constituée d'un composite de pierres naturelles très homogène, riche en Magnésium et en Silicium.

La restauration « pierrade » permet de vivre des instants de détente, dans une ambiance saine et conviviale.

Pierrade de viandes :

Pierrade de volaille.....	15.00€
Pierrade de bœuf.....	17.00€
Pierrade de bœuf- volaille.....	17.00€
Pierrade des prés	18.00€
<u>Pierrade aux 4 viandes:</u>	22.00€

Pierrade de Poissons :

Pierrade du Matelot	17.00€
Pierrade du Pêcheur Gambas.....	19.00€
Pierrade de Saumon.....	18.00€
Pierrade de Gambas.....	20.00€
Pierrade Royale	26.00€

Nos Pizzas :

Pizetta (petite Proscuito) pizza enfant ou entrée7.00€

Les Basiques

Marguerita : Tomate – Mozzarella8.00€

Funghi : Tomate – Mozzarella – Champignons9.00€

Provençale : Tomate – Mozzarella – Tomates fraîches – Persillade9.50€

Végétarienne : Tomate – Mozzarella – Oignons – Champignons – Poivrons – Tomates fraîches10.00€

Les Classiques

Prosciuto : Tomate – Mozzarella – Jambon9.00€

Occhio Di Bue Tomate – Mozzarella - Jambon – Œuf9.50€

Régina : Tomate – Mozzarella – Jambon – Champignons10.00€

Quattro Stagioni :Tomate – Mozzarella – Jambon – Artichauts – Poivrons – Champignons11.50€

Calzone (soufflée) : Tomate – Mozzarella – Champignons – Jambon – Œuf – Crème fraîche13.00€

Verdi :Tomate – Mozzarella – Champignons – Œuf – Salade verte, crème fraîche.....10.50€

Les Océanes

Napolitana : Tomate – Mozzarella – Câpres – Anchois – Origan10.00€

Pescatore : Tomate – Mozzarella – Calamars – crevettes – Moules – Persillade12.00€

Al Tonno : Tomate – Mozzarella – Thon – Origan10.00€

Saumon : Tomate – Mozzarella – Saumon fume – Crème fraîche12.00€

Les Gourmandes

Parmesane : Tomate – Mozzarella – Champignons – Jambon cru – Parmesan12.10€

Paysanne : Tomate – Mozzarella – Jambon – Champignons – Lardons11.50€

Indienne : Tomate – Mozzarella – Poulet cuisiné au curry – Poivrons – Maïs12.50€

Burger : Tomate – Mozzarella – Viande hachée – Oignons11.00€

Merguez : Tomate – Mozzarella – Champignons – Merguez – Œuf11.00€

Fromage : Tomate – Mozzarella – Chèvre – Gorgonzola11.00€

Savojarde : Tomate – Mozzarella – Pomme de terre – Lardons – Oignons
Reblochon13.00€

Della Spiaggia : Tomate – Mozzarella – Jambon – Poivrons – Chorizo – Œuf13.00€

La Nino : Tomate – Mozzarella – Pommes – Camenbert – Pommes de terre
Flambée au calva13.00€

Kebab : Base crème – Oignon – Viande de veau,de poulet – Salade - Crème13.00€

Tout supplément1.50€

Nos Desserts:

Mousse au chocolat au beurre salé maison.....	4.50€
Brioche façon pain perdu, crème anglaise et sa boule de vanille nappée de caramel maison.....	5.50€
Tiramisu maison.....	5.50€
Tiramisu aux fraises	5.50€
Crème brûlée maison.....	5.50€
Compote gourmande	6.20€
Café Gourmand.....	6.50€

Fromage blanc :

Nature.....	3.90€
Caramel maison.....	4.30€
Coulis de fruits rouges maison.....	4.30€
Pommes caramélisées	

Nos Glaces:

1 boule.....	2.00€	2 boules.....	4.00€	3 boules.....	6.00€
Supplément chantilly.....	0.50€				

Parfum au choix : Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, coco, créole,
menthe/chocolat, fraise, cassis, citron, mangue, pomme, café

Nos Coupes Glacées:

Café Liégeois	6.50€
Chocolat Liégeois	6.50€
Dame Blanche	6.50€
Melba	7.00€
Bounty	7.60€
Breizh	7.60€
Gourmande	8.00€
Fraîcheur	8.00€
Géante	11.00€

Nos Coupes Alcoolisées:

Coupe Colonel	7.50€
Coupe Antillaise	7.50€
Iceberg.....	7.50€
Coupe Calvados	7.50€

Menu 22 €

Terrine de campagne

Assiette de crudités

Salade de crostinis de chèvre chaud

Filet de Cabillaud sauce aux petits légumes - Riz

Escalope de Saumon sauce aux algues bretonnes - Riz

Filet mignon à la crème de moutarde – Frites

Mousse au chocolat au beurre salé

Fromage blanc

Coupe 3 boules

Menu 28 €

Tartare de saumons

Bruschetta de jambon cru et mozzarella

Salade terre et mer

Lotte au cidre- Riz

Magret de canard sauce au poivre - Frites

Poêlée de St Jacques flambées au Chouchen – Riz

Dame Blanche

Brioche façon pain perdu

Tiramisu

Menu Enfant

9.00€

Pizzeta ou steak haché ou jambon – frites
1 boule de glace
Une surprise t'attends !!!!

Les Boissons

Jus de fruits - Eaux minérales – Bières :

Pression 1664.....	25cl	2.80€
Pression Grimbergen	25cl	3.00€
Ouessane	33cl	4.40€
Britt	33cl	4.60€
Carlsberg.....	25cl	3.50€
Kronenbourg	25cl	2.40€
Pelforth brune.....	33cl	4.40€
Coca cola.....	33cl	3.00€
Perrier.....	20cl	3.00€
Schweppes.....	20cl	3.00€
Jus de fruits.....	20cl	3.00€
Sirop à l'eau.....	25cl	2.40€
Diabolo.....	25cl	2.40€
Vittel.....	litre	4.60€
	½ litre	3.00€
San Pellegrino.....	litre	4.80€
	½ litre	3.30€
Cidre bouché.....	75cl	8.50€
	25cl	3.00€

Apéritifs Digestifs :

Kir Maison	10cl	4.60€
Kir Breton.....	10cl	3.00€
Kir	10cl	3.00€
Kir pétillant	10cl	4.20€
Pommeau.....	5cl	4.20€
Muscat.....	5cl	3.00€
Porto.....	4cl	4.60€
Suze.....	5cl	3.00€

Marsala aux amandes.....	5cl	3.80€
Martini.....	5cl	3.00€
Ricard	2cl	3.00€
Américano Maison.....	15cl	7.40€
Whisky Grant's.....	4cl	5.20€
Whisky Paddy.....	4cl	7.20€
Glendfiddish.....	4cl	7.50€
Whisky coca.....	15cl	7.50€
Gin Tonic.....	15cl	7.50€
Vodka orange.....	15cl	7.50€
Cognac, Calvados.....	4cl	5.50€
Get 27 – Get 31.....	4cl	5.50€
Poire Williams.....	4cl	7.00€

Cafés – Infusions :

Café.....	1.60€	Décaféiné.....	1.70€
Irish Coffee.....	7.00€	Thé, Tilleul, Verveine.....	2.70€
GrandCafé.....	3.10€	Cappuccino.....	3.40€
Chocolat.....	3.00€		

Vins Français:

75cl 37.50cl

Blancs :

Muscadet sur lie Sèvre et Maine (domaine Charpentier).....	15.40€	11.00€
Chardonnay (VDPF Domaine Lou Colombier).....	16.30€	

Rosés :

Côte de Provence (Château le Pas du Cerf).....	16.30€	11.40€
Côte de Duras (Château Molhière).....	16.90€	11.20€
Vin de Pats d'Oc (Bondeville).....	15.00€	

Rouge :

Côte du Rhône (Domaine de Boissan).....	16.30€	
Gamay (Domaine Octavie).....	16.70€	10.30€
Saumur Champigny (Domaine de Raynière).....	21.30€	
Saint Nicolas de Bourgueil (Domaine des Robinières).....	19.70€	12.40€
Bordeaux Ferboy.....	17.30€	11.40€
Graves (Château du Juge).....	18.30€	11.70€
Haut Médoc (Château Lepey).....	27.50€	

Vins Italiens :

<u>Rosés :</u>	75cl	37.5cl
Bardolino.....	15.30€	9.20€

Rouge :

Chianti.....	16.90€	12.40€
Valpolicella.....	16.40€	11.10€
Lambrusco (vin pétillant).....	16.40€	

Pichets/Verre :

	75cl	50cl	25cl
Rosé	9.60€	6.40€	3.20€
Rouge	9.60€	6.40€	3.20€
Blanc	12.00€	8.00€	4.00€
Vin au verre (12cl).....	3.00€		

Prix nets, service compris