

A PARTAGER

FRITURES DE FILETS DE PERCHE, <i>sauce tartare</i>	15.00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES Jambon de Savoie, coppa, chorizo, cornichons	Petite : 12.00 € Grande : 22.50 €
PLANCHE DE FROMAGES Assortiment de fromages du pays	Petite : 12.00 € Grande : 22.50 €
PLANCHE MIXTE Assortiment de charcuteries et de fromages	Petite : 15.00 € Grande : 25.50 €
TEMPURA DE CREVETTE, <i>sauce cocktail</i>	14.00 €

SALADES

PETITE SALADE COMPOSEE Salade, pickles, tomate cerise, vinaigrette au balsamique	5.00 €
SALADE CESAR Salade, nuggets de poulet, copeaux de parmesan, oeuf dur, oignons fris, vinaigrette au balsamique.	Petite : 13.00 € Grande : 18.00 €
SALADE CHAUTAGNARDE Salade, toast de chèvre frais de Vions, oignons fris, diots	Petite : 13.00 € Grande : 18.00 €

LES ENTREES

TARTARE DE POISSON Tartare de truite aux agrumes	13.00 €
GASPACHO DE PETITS POIS à LA MENTHE FRAICHE mouseline au chèvre de Vions.	11.00 €

LES SPECIALITES

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE accompagnées de pommes de terre grenailles	23.00 € 1/2 portion: 15.50 €
FRITURES DE FILETS DE PERCHE, <i>Sauce tartare</i> accompagnées de pommes de terre grenailles	23.00 € 1/2 portion: 15.50 €

POISSONS

QUEUE DE LOTTE, lard fumé et jus à l'armoricaine accompagnée de riz sauvage et de légumes glacés	21.00 €
TARTARE DE POISSON Tartare de truite aux agrumes accompagné de frites maison	19.00 €

VIANDES ET BURGER

TARTARE DE BOEUF PREPARE Câpres, cornichons, échalotte, oeuf, sauce du Chef accompagné de frites maison et salade.	18.50 €
LE BURGER à notre façon Pain rustique aux graines de sésame et pavot, Steak haché 180g, Reblochon, salade, bacon, cornichon aigre doux, oignons fris, sauce Burger du chef. accompagné de frites maison	18,50 €
ENTRECOTE DE BOEUF, env 180g accompagnée de frites maison	22,50 €

LES FROMAGES

FAISSELLE Nature	4.00€
Crème ou miel ou coulis de fruits rouges	4.50€
ARDOISE DE FROMAGES SECS	6.50€

LES DESSERTS

TIRAMISU, Le classic	7.50€
PANACOTTA	7.00€
CHEESECAKE	8,00€
FAR DE LA JETEE Un far breton mais au Rhum et au raisin sec	8.50€
ASSIETTE GOURMANDE Assortiment de mignardises	8,50€

LES CRÈMES GLACÉES

2.50€ / BOULE

Vanille, Chocolat, Pistache, café, Caramel beurre salé, Spéculoos, noix de Coco, menthe pépites de chocolat.

LES SORBETS

Citron, Fraise, Framboise, Poire, Passion, Chartreuse, Cassis;

LES ALCOOLISÉES :

Rhum raisin, chartreuse

SUPPLÉMENTS :

1.00€ / SUPPLEMENT

Chantilly, Sauce chocolat, crème caramel, coulis de fruits rouges.

CLASSIQUES

DAME BLANCHE 8.00€

3 Boules vanille, Sauce chocolat, Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8.00€

2 Boules chocolat, 1 Boule Vanille, sauce chocolat, Chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8.00€

2 Boules Café, 1 Boule Vanille, 1 Espresso Chantilly

BOUNTY 8.00€

2 Boules Noix de coco, 1 Boule vanille, sauce Caramel, Chantilly

FRUITS ROUGES 8.00€

1 Boule Cassis, 1 Boule Fraise, 1 Boule Framboise, coulis de fruits et chantilly.

CRÉOLE 8.00€

1 Boule Vanille, 1 Boule Rhum raisin, 1 Boule coco, Chantilly

ALCOOLISEES

COLONEL 9.00€

2 Boules citron, Vodka

DON PAPA 9.00€

1 Boule Vanille, 1 Boule rhum raisin, Rhum Don Papa

CHARTREUSE 9.00€

2 Boule Chartreuse, Chartreuse

AFTER EIGHT 9.00€

1 Boule menthe pépite de chocolat, 1 Boule chocolat, Peppermint

FRUITES

POIRE BELLE HELENE 8.50€

1 Boule vanille, 1 boule poire, poire en morceau, sauce chocolat, chantilly

PECHE MELBA 8.50€

2 boule vanille, pêche en morceau, coulis de fruits rouges, chantilly

LES MENUS

MENU ADO(ou pas)

21,50 E

BURGER DU CHEF

ou

1/2 PORTION DE GRENOUILLES

ou

1/2 PORTION FRITURE DE PERCHE

TIRAMISU

ou

PANACOTTA

ou

COUPE GLACEES

MENU FRAICHEUR

23,00 E

TARTARE DE BOEUF

ou

POKEBOWL

SALADE DE FRUITS

ou

PANACOTTA

MENU DE LA JETEE

34,50 E

TARTARE DE POISSON

ou

GASPACHO

FRITURE DE FILET DE PERCHE

ou

QUEUE DE LOTTE

DESSERT AU CHOIX