

À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages – certains produits peuvent ainsi momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension

ENTRÉES

LA TOMATE VERTE – 12,50€

En gaspacho, crème d'anchois et pétales de tomates confites

L'ŒUF BIO – 13€

Œuf mollet au pesto de roquette, sablé parmesan et légumes croquants

LE SAUMON – 15€

Fumé et mariné par nos soins, crème acidulée

LE FOIE GRAS (BRETON) – 16,50€

En terrine mi-cuite aux abricots secs et gelée de vin moelleux

LA DORADE – 16,50€

En ceviche aux citrons confits, câpres et piquillos

LA LANGOUSTINE – 17,50€

En raviole ouverte, mangue et bouillon froid aux saveurs asiatiques

PLATS

LE BAR – 20€

Filet de bar, petits-pois carottes modernes, crème de chorizo

LE "PETIT BATEAU" – 26€

Poisson de ligne du moment – selon la criée – pommes de terre vapeur et beurre noisette

LA BURRATA – 17€

Grande salade tomates et burrata, légumes croquants, pesto de roquette

LE BŒUF CRU – 19€

Tartare de bœuf aux saveurs asiatiques – frites belges et salade

LA BURGER DE BŒUF – 17,50€

Bun moelleux, steak de bœuf, crème de moutarde, compotée d'oignons, Saint-Nectaire, tomates et jeunes pousses – frites belges et salade

LE FILET DE BŒUF – 24€

Servi avec un beurre maître d'hôtel, frites belges et salade

LE T-BONE DE VEAU – 26€

Cuit à basse température et confit aux agrumes, garniture estivale

LES RIS DE VEAU – 29€

Ris de veau poêlés, jus de crustacés et langoustines, sucrine braisée

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE – 9€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LA FRAISE – 9€

Soupe de fraise façon cappuccino, pesto de basilic sucré

LES CITRONS – 10€

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

LA FRAMBOISE ET LE PERSIL – 11€

Comme une pavlova – meringue, framboises et crème fouettée au persil

LES FRUITS ROUGES – 11€

Tartelette aux fruits rouges et crème diplomate à la vanille

LE CAFÉ OU THE DES HALLES – 9€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

LA GLACE – 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, thé matcha, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

