

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 donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

BROCOLI ET GORGONZOLA - 12,50€

Velouté de brocoli au gorgonzola, tartine gorgonzola et tomates confites

L'ŒUF BIO - 13€

Œuf mollet frit, espuma de petits pois et pointes d'asperges

LE SAUMON - 16€

Saumon gravlax comme un mojito, crème de menthe

LE LIEU JAUNE - 16,50€

Ceviche de lieu jaune à la rhubarbe, vinaigre de framboise et estragon, pickles de rhubarbe

LES GAMBAS - 17,50€

Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

LA LANGOUSTINE - 17,50€

Raviole froide de langoustine aux petits légumes, jus de langoustines aux saveurs asiatiques

LE BŒUF FAÇON THAÏE - 17,50€

Bœuf juste snacké et mariné au ponzu, sésame et mangue

PLATS

LA GRANDE SALADE - 17€

Grande salade du moment, selon l'inspiration du chef

LE CABILLAUD - 21€

Dos de cabillaud, mousseline de vitelotte, sauce aux tomates confites

LE RISOTTO - 20€

Risotto, filet de saumon et espuma d'aneth aux agrumes

L'ESPADON - 26€

Tataki mariné au miel, calamansi et aneth - salade de légumes croquants

LE 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 BŒUF ANGUS - 20€

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges et salade

LE TARTARE (classique ou façon BZH) - 20€

Tartare français ou façon BZH (pomme et andouille de Guémené) - frites belges et salade

LE FILET DE BŒUF - 26€

Servi avec un beurre maître d'hôtel et pommes de terre grenailles rôties

LES RIS DE VEAU - 31€

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties, sauce Armagnac

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE - 10€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LE CHOCOLAT - 9€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée à la fève tonka

LES CITRONS - 10€

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

POIRE ET LE CHOCOLAT - 11€

Poire pochée enrobée de pralin à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser

POMME ET SARRASIN - 11€

Tarte tatin modernisée (avec sa touche bretonne!)

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

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise