Nos entrées

	Petite	Grande
Planche charcuterie & fromage Filet mignon de porc fumé maison, Magret de canard fumé maison, Saint-Nectaire fermier AOP, Comté affiné, Rillettes de grillon charentais – Maison Marthe	14€00	19€00
Planche de la mer 2/4 huîtres Joséphine By Gillardeau n°4, saumon fumé maison, 2/4 crevettes roses, rillette de merlu, citron confit Maison Marthe, 2/4 couteaux farcis	19€00	28€00
Burrata crémeuse et son pesto maison	8€00	
Œuf mayonnaise maison	3€00	
Soupe de poisson La Trembladaise	9€00	
Avocat crevettes et sa sauce cocktail maison	11€00	
Couteaux farcis x6	12€00	
Assiette de crevettes roses x7 et sa mayonnaise maison	13€00	
Huîtres Joséphine by Gillardeau – N°4		
6 Huîtres	15€00	
9 Huîtres	21€00	
12 Huîtres	27€00	

Les salades & Bowl

	Petite	Grande
Nordique Deluxe Burrata & saumon fumé maison, avocat, tomates cerises, concombre, Graines de courge, citron & aneth	15€00	19€00
Salade César Émincé de poulet pané, œuf mollet, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, croûtons à l'ail, pickles d'oignon rouge, sauce César maison	15€00	19€00
Poké Bowl Maigre sauvage ou émincé de poulet pané, riz vinaigré, avocat, concombre, chou rouge, wakame, mangue, oignon frit, sauce Poké maison	—	19€00

Nos poissons

Tartare de maigre sauvage, sauce vierge maison, frites et salade	23€00
Couteaux farcis x12, frites & salade	19€00
Bar entier rôti (env. 350 g) Purée maison, légumes croquants, sauce vierge maison	23€00
Choucroute de la mer	22€00

Nos moules

En saison

Moules marinière	14€00
Moules crème	16€00
Moules au Roquefort	16€00
Moules Thaï, coco & curry	16€00
Moules au chorizo Nos moules sont accompagnées de frites maison	16€00

Nos viandes

Onglet de bœuf VBF, 180g Frites, salade et sauce maison au choix	19€00
Jarret de porc braisé au miel 800g Frites, salade et sauce maison au choix	21€00
Steak tartare au couteau Préparé par nos soins, frites et salade	19€00
Andouillette grillée 5A Frites, salade et Sauce maison au choix	18€00
Tête de veau Sauce gribiche maison et ses légumes de saison	18€00
Rognon de veau entier Flambé au cognac, purée maison, sauce poivre	20€00

Nos sauces (suppl. 1€00) : Poivre, Roquefort, Moutarde

Nos Burgers

Version double +4,00€

Pain burger boulanger – Maison Elias

Le Classique Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, Cheddar affiné, compotée d'oignons maison, lard fumé, sauce burger maison, servis avec frites et salade	17€00
L'Auvergnat Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, saint-Nectaire fermier AOP, lard fumé, compotée d'oignons maison, sauce fromagère maison, servis avec frites et salade	19€00

Nos galettes

Galettes 100% farine de sarrasin

Supplément burrata +4€

Supplément Salade +2€

Les Classiques

Quasi complète Jambon blanc, emmental	10€00
Complète Jambon blanc, œuf, emmental	12€00
Reine des complètes Jambon blanc, œuf, emmental, champignons cuisinés	14€00
Méga complète Jambon blanc, jambon de pays, emmental, 2 œufs, crème fraîche	15€00

Les Gourmandes

Végi Gourmande Fromage de chèvre, miel, noix, Pommes de terre grenaille, roquette, crème de mascarpone	14€00
Burrata d'été Burrata crémeuse, tomates cerises rôties, pesto maison, roquette, crème de mascarpone	15€00
Paysanne Fromage de chèvre, lardons fumés, pommes de terre grenaille, compotée d'oignons maison, crème fraîche	14€00
Trois fromages Saint-Nectaire fermier AOP, emmental, Gorgonzola AOP	14€00
Océane Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth, œuf, emmental	15€00
Clairette Saint-Nectaire fermier AOP, jambon de pays, œuf, Pommes de terre grenaille	16€00

Les Brasseries

Miss Daisy Steak haché frais 150g, cheddar affiné, compotée d'oignons maison, frites maison, mayonnaise maison	16€00
Troyenne Andouillette 5A, emmental, sauce moutarde, frites maison	16€00

Donnez votre Avis

Nous avons à cœur de vous proposer essentiellement des produits faits maison

Frites maison cuisinées à la graisse de bœuf

Menu Enfant

10€00 (moins de 12 ans)

Jambon / Poulet pané avec frites ou purée ou Moules frites ou galette jambon fromage + 1 boule de glace ou crêpe sucre ou Nutella

Nos desserts maison

Crème brûlée	7€00
Tiramisu	8€00
Pavlova aux fruits frais	9€00
Brownie chocolat Caramel beurre salé, noix de pécan, glace vanille	9€00
Café / Thé gourmand Crème brûlée, Pana cotta fruits rouges, Brownie chocolat, caramel beurre salé & noix de pécan	9€00
Assiette de Fromages	8€00
Profiterole	10€00
Digestif gourmand	12€00

Nos Crêpes maison

Suppl. Chantilly 1€50

Toutes nos crêpes peuvent être demandées au blé noir

Sucre ou beurre sucre	3€50
Citron ou miel ou confiture (fraise, myrtille, abricot) **ou compote de pomme ou chantilly**	4€00
Chocolat maison ou Nutella	5€00
Crème de marron	4€50
Caramel à la fleur de sel maison	5€00
Banane chocolat maison ou Nutella	6€00
Alcool au choix (Grand Marnier, Cognac)	7€00
Bounty Glace coco, chocolat maison, coco râpée, Chantilly	8€00
Théa♡ Glace vanille, chocolat maison ou Nutella, Chantilly, amandes effilées	8€00
Léon♡ Compote de pommes, poudre de spéculoos, Chantilly, glace yaourt, sauce caramel beurre salé maison	8€00
Peanut Glace cacahuète, caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées, chantilly	8€00
Nuty Nutella, glace nuty, chantilly, amandes effilées, Bueno.	8€00
Bois d'amour Confiture d'abricot, glace vanille, amandes effilées, Cognac flambé	9€00
Banana Banane, chocolat maison, glace Cognac raisin, Chantilly, rhum arrangé flambé	9€00

Nos Glaces

GLACES DES ALPES – maître artisan

- **Les crèmes glacées :**
  Café / Caramel beurre salé AOP / Noix de coco / Yaourt / Chocolat noir / Vanille / Cacahuète / Paris Brest / Vanille Cookie Dough / Nuty / Marron / Tarte Tatin / Cognac Raisin / Stracciatella / Tarte aux Fraises / Barbe à Papa / Menthe Chocolat
- **Les sorbets :**
  Groseille Framboise / Yuzu Citron Vert / Melon / Clémentine Corse / Fraise / Fruits des Tropiques / Ananas Rôti / Poire

Parfum au choix:
1 Boule : **3€50** 2 Boules : **6€50** 3 Boules : **7€50**

LES CLASSIQUES — 9€00

- **Banana split**
  Banane fruit, 1 boule chocolat, 1 vanille, 1 fraise, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Dame blanche**
  3 boules vanille, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Chocolat liégeois**
  1 boule vanille, 2 chocolat, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Café liégeois**
  1 boule vanille, 2 café, 1 espresso, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fraise melba** (en saison)
  Fraises (fruit), 2 boules fraise, 1 vanille, Coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Belle Hélène**
  1 boule poire, 1 boule Stracciatella, 1 boule chocolat nappage chocolat, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Coco Choco**
  2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, nappage chocolat, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fruits du Soleil**
  1 boule ananas rôti, 1 boule melon, 1 boule fruits des tropiques, coulis de fruits jaunes, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

LES GOURMANDES — 9€90

- **Renversante**
  1 boule caramel beurre salé, 1 boule tarte tatin, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Ardéchoise**
  2 boules marron morceaux, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Prali'Brest**
  1 boule Paris-Brest, 1 boule cacahuète, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées, chantilly, biscuit maison
- **Bueno**
  2 boules Nutty, 1 boule vanille cookie dough, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Bulgare**
  2 boules yaourt, 1 boule groseille framboise, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Choco'Zeste**
  2 boules clémentine corse, 1 boule chocolat, nappage chocolat maison, orange tranchée, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fraise Foraine**
  1 boule tarte aux fraises, 1 boule barbe à papa, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

ALCOOLISÉES — 10€90

- **Colonel**
  2 boules Yuzu citron vert, Vodka, biscuit maison
- **Charentaise**
  2 boules cognac-raisin, Cognac, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **La melonnière**
  2 boules melon, pineau, chantilly, amande effilées, biscuit maison
- **After Eight**
  2 boules menthe chocolat, Get 27