

## Nos entrées

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planche charcuterie &amp; fromage</b> Filet mignon de porc fumé maison. Magret de canard fumé maison. Saint-Nectaire fermier AOP. Comté affiné. Rillettes de grillon charentais – Maison Marthe</li> </ul>	<b>Petite</b> 14€00 <b>Grande</b> 19€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planche de la mer</b> 2/4 huîtres Joséphine By Gillardeau n°4. saumon fumé maison. 2/4 crevettes roses. rilette de merlu. citron confit Maison Marthe. 2/4 couteaux farcis</li> </ul>	<b>Petite</b> 19€00 <b>Grande</b> 28€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Burrata crémeuse et son pesto maison</b></li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Œuf mayonnaise maison</b></li> </ul>	4€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Soupe de poisson</b> La Trembladaise</li> </ul>	9€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Couteaux farcis x6</b></li> </ul>	12€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assiette de crevettes roses x7</b> et sa mayonnaise maison</li> </ul>	13€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Huîtres Joséphine by Gillardeau - N°4</b> 6 Huîtres 9 Huîtres 12 Huîtres</li> </ul>	<b>15€00</b> <b>21€00</b> <b>27€00</b>

## Les salades & Bowl

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nordique Deluxe</b> Burrata &amp; saumon fumé maison. avocat. tomates cerises. concombre. Graines de courge. citron &amp; aneth</li> </ul>	<b>Petite</b> 15€00 <b>Grande</b> 19€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade César</b> Émincé de poulet pané. œuf mollet. copeaux de Parmigiano Reggiano AOP. croûtons à l'ail. pickles d'oignon rouge. sauce César maison</li> </ul>	<b>15€00</b> <b>19€00</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Poké Bowl</b> Thon rouge ou émincé de poulet pané. riz vinaigré. avocat. concombre. chou rouge. wakame. mangue. oignon frit. sauce Poké maison</li> </ul>	<b>—</b> <b>19€00</b>

## Nos poissons

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tartare de Thon à l'asiatique, sauce vierge maison, frites et salade</b></li> </ul>	23€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Couteaux farcis x12, frites &amp; salade</b></li> </ul>	19€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bar entier rôti (env. 350 g)</b> Purée maison. légumes croquants. sauce vierge maison</li> </ul>	23€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choucroute de la mer</b></li> </ul>	22€00

## Nos moules

En saison

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Moules marinière</b></li> </ul>	14€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Moules crème</b></li> </ul>	16€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Moules au Roquefort</b></li> </ul>	16€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Moules Thai, coco &amp; curry</b></li> </ul>	16€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Moules au chorizo</b> Nos moules sont accompagnées de frites maison</li> </ul>	16€00

## Nos viandes

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Onglet de bœuf VBF. 180g</b> Frites, salade et sauce maison au choix</li> </ul>	19€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Jarret de porc braisé au miel 800g</b> Frites, salade et sauce maison au choix</li> </ul>	21€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Steak tartare au couteau</b> Préparé par nos soins. frites et salade</li> </ul>	19€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Andouillette artisanale grillée Maison Guéry 220g</b> – Frites, salade et Sauce maison au choix</li> </ul>	18€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tête de veau</b> Sauce gribiche maison et ses légumes de saison</li> </ul>	18€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rognon de veau entier</b> Flambé au cognac. purée maison. sauce poivre</li> </ul>	20€00

## Nos Burgers

<b>Pain burger boulanger</b>	<b>Version double +4,00€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le Classique</b> 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</li> </ul>	18€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'Auvergnat</b> 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</li> </ul>	19€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'italien</b> steak haché. compotée d'oignons maison. tomates cerises confites maison. roquette. mayonnaise pesto maison. Chips de jambon cru italien. burrata</li> </ul>	19€00

## Nos galettes

<b>Galettes 100% farine de sarrasin</b>	<b>Supplément burrata +4€</b>
<b>Les Classiques</b>	<b>Supplément Salade +2€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quasi complète</b> Jambon blanc. emmental</li> </ul>	10€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Complète</b> Jambon blanc. œuf. emmental</li> </ul>	12€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Reine des complètes</b> Jambon blanc. œuf. emmental. champignons cuisinés</li> </ul>	14€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Méga complète</b> Jambon blanc. jambon de pays. emmental. 2 œufs. crème fraîche</li> </ul>	15€00
<b>Les Gourmandes</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Végi Gourmande</b> Fromage de chèvre. miel. noix. Pommes de terre grenaille. roquette. crème de mascarpone</li> </ul>	14€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Burrata d'été</b> Burrata crémeuse. tomates cerises rôties. pesto maison. roquette. crème de mascarpone. jambon de pays</li> </ul>	16€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Paysanne</b> Fromage de chèvre. lardons fumés. pommes de terre grenaille. compotée d'oignons maison. crème fraîche</li> </ul>	14€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Trois fromages</b> Saint-Nectaire fermier AOP. emmental. Gorgonzola AOP</li> </ul>	14€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Océane</b> Saumon fumé maison. crème citronnée à l'aneth. œuf. emmental</li> </ul>	15€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Clairette</b> Saint-Nectaire fermier AOP. jambon de pays. œuf. Pommes de terre grenaille</li> </ul>	16€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Miss Daisy</b> Steak haché. cheddar affiné. compotée d'oignons maison. frites maison. sauce burger maison</li> </ul>	16€00

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crème brûlée</b></li> </ul>	7€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tiramisu</b></li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mousse de fraise</b> et son tartare fraise. menthe. citron vert</li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pavlova aux fruits frais</b></li> </ul>	9€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Brownie chocolat</b> Caramel beurre salé. noix de pécan. glace vanille</li> </ul>	9€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Café / Thé / Digestif gourmand (+3€)</b> Crème brûlée. Pana cotta fruits rouges. Brownie chocolat. caramel beurre salé &amp; noix de pécan</li> </ul>	9€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assiette de Fromages</b></li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Profiterole</b></li> </ul>	10€00

## Nos Crêpes maison

Suppl. Chantilly 1€50

Toutes nos crêpes peuvent être demandées au blé noir

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sucre ou beurre sucre</b></li> </ul>	3€50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Citron ou miel ou confiture</b> (fraise. myrtille. abricot) ou compote de pomme ou chantilly</li> </ul>	4€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Chocolat maison ou Nutella</b></li> </ul>	5€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crème de marron</b></li> </ul>	4€50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caramel à la fleur de sel maison</b></li> </ul>	5€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Banane chocolat maison ou Nutella</b></li> </ul>	6€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alcool au choix</b> (Grand Marnier. Cognac)</li> </ul>	7€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bounty</b> Glace coco. chocolat maison. coco râpée. Chantilly</li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Théa♥</b> Glace vanille. chocolat maison ou Nutella. Chantilly. amandes effilées</li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Léon♥</b> Compote de pommes. poudre de spéculoos. Chantilly. glace yaourt. sauce caramel beurre salé maison</li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Peanut</b> Glace cacahuète. caramel beurre salé maison. noisettes torréfiées. chantilly</li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nuty</b> Nutella. glace nuty. chantilly. amandes effilées. Bueno.</li> </ul>	8€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bois d'amour</b> Confiture d'abricot. glace vanille. amandes effilées. Cognac flambé</li> </ul>	9€00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Banana</b> Banane. chocolat maison. glace Cognac raisin. Chantilly. rhum arrangé flambé</li> </ul>	9€00

## Nos Glaces



- **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 / Straciatella / Tarte aux Fraises / Barbe à Papa / Menthe Chocolat / Crème brûlée
- **Les sorbets :**  
Groseille Framboise / Yuzu Citron Vert / Melon / Clémentine Corse / Fraise / Fruits des Tropiques / Ananas Rôti / Poire

<b>Parfum au choix:</b> 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 Straciatella. 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 Nuty. 1 boule vanille cookie dough. nappage Nutella. 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