



LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE

(SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

LUNCH MENU AVAILABLE ON THE MENU BOARD

(EXCEPT ON WEEK ENDS AND PUBLIC HOLIDAYS)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 29 €
Starter / Main or Main / Dessert

Entrée / Plat / Dessert 35 €
Starter / Main / Dessert

POUR COMMENCER TO START

Tagliata de bœuf, sauce ravigote et parmesan 16 €
Beef tagliata, ravigote sauce, and Parmesan

Saumon d'Écosse Gravlax, préparé par nos soins, crème d'herbes et yuzu 15 €
Homemade Scottish salmon Gravlax, fresh herb and yuzu cream

Carpaccio de poisson aux agrumes 15 €
Citrus-marinated fish carpaccio

Sélection de charcuterie ibérique (Lomo, chorizo et jambon) 19 €
Spanish cold cut selection (Lomo Ibérico, chorizo, ham)

Croustillant de gésier en persillade, vinaigrette à l'ail fermenté 12 €
Crispy duck gizzards with parsley and garlic, fermented garlic vinaigrette

Crottin de chèvre en croûte, marmelade de figue et aubergine 13 €
Baked goat cheese in pastry, fig and aubergine marmalade

Soupe à l'oignon gratinée, chips de Guéméné 10 €
French onion soup with Guéméné-style chips

Les huîtres bretonnes (6 / 9 pièces) 17 € / 24 €
Breton oysters (6 / 9 pcs)

Prix nets — Service compris. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance.
Notre carte est susceptible de changer en fonction des cours du marché et de la disponibilité.
Net prices - service included. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.
The list of allergens is available at your convenience.
Our menu is subject to change according to market prices and availability.



DE NOS MARAÎCHERS FROM OUR LOCAL FARMERS

Pipe rigate, crème de Comté affiné, burrata et jus truffé	21 €
<i>Pipe rigate with aged Comté cream sauce, truffled jus, and burrata</i>	
Tagliatelles truffées, flambées dans une meule de parmesan	25 €
<i>Truffled tagliatelle flambéed in a Parmesan wheel</i>	
Vol-au-vent de légumes braisés, sauce jaune	20 €
<i>Vol-au-vent of braised vegetables, yellow sauce</i>	

DE NOS MERS ET NOS RIVIÈRES FROM OUR SEAS AND RIVERS

Seiche tendre en persillade, rigatoni et crème de chorizo	22 €
<i>Tender cuttlefish with garlic and parsley, rigatoni, and chorizo cream</i>	
Croustillant de sandre façon papillote, beurre nantais et écrasé de pommes de terre	25 €
<i>Baked pike-perch in puff pastry, beurre blanc, and mashed potatoes</i>	
Carpaccio de poisson aux agrumes, salade et frites maison	23 €
<i>Citrus-marinated fish carpaccio, salad and homemade fries</i>	
Dos de cabillaud rôti, légumes braisés et sauce chermoula	24 €
<i>Roasted cod fillet, braised vegetables, and chermoula sauce</i>	
Poulpe à l'aïoli, purée de pommes de terre et légumes braisés	25 €
<i>Octopus with aioli, mashed potatoes and braised vegetables</i>	
Risotto de la mer	23 €
<i>Seafood risotto</i>	
Feuilleté de lotte, sauce américaine	25 €
<i>Monkfish puff pastry with "sauce américaine"</i>	

Prix nets – Service compris. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance.
Notre carte est susceptible de changer en fonction des cours du marché et de la disponibilité.
Net prices - service included. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.
The list of allergens is available at your convenience.
Our menu is subject to change according to market prices and availability.



DE NOS ÉLEVEURS FRANÇAIS FROM OUR FRENCH LIVESTOCK FARMERS

Pipe rigate, crème de Comté affiné et jambon truffé	23 €
<i>Pipe rigate with aged Comté cream sauce and truffled ham</i>	
Rognons de veau poêlés, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre et légumes braisés	25 €
<i>Pan-seared veal kidneys, old-style mustard sauce, mashed potatoes, and braised vegetables</i>	
Vol-au-vent de ris de veau et sot-l'y-laisse, légumes braisés et sauce jaune	28 €
<i>Vol-au-vent of sweetbreads and chicken oysters, braised vegetables, yellow sauce</i>	
Cuisse de lapin braisée, sauce chasseur, tagliatelles fraîches	24 €
<i>Braised rabbit leg, hunter's sauce, and fresh tagliatelle</i>	

LES PLATS CI-DESSOUS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES, DE SALADE DE SAISON AINSI QUE D'UNE SAUCE THE DISHES BELOW ARE SERVED WITH FRIES, SEASONAL SALAD AND SAUCE OF YOUR LIKING

Suprême de poulet jaune rôti	21 €
<i>Oven-roasted corn-fed chicken supreme</i>	
Tartare de filet de bœuf au couteau, préparé à votre convenance (150 g)	29 €
<i>Hand-cut beef fillet tartare (150 g), prepared to your liking — Traditional or Asian style</i>	
Pièce du boucher	24 €
<i>Butcher's cut of the day</i>	
Entrecôte de bœuf (environ 300 g)	33 €
<i>Beef ribeye steak (approx. 300 g)</i>	
Andouillette 5A	24 €
<i>Traditional pork chitterling sausage (5A quality)</i>	
Tomahawk de cochon de ferme	28 €
<i>Farm-raised pork tomahawk</i>	
T-Bone de veau	32 €
<i>Veal T-bone steak</i>	
1/2 magret de canard rôti (200 g)	25 €
<i>Half roasted duck breast (200 g)</i>	
Côte de bœuf française (environ 1 kg)	85 €
<i>French bone-in rib steak (approx. 1 kg)</i>	

Prix nets — Service compris. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance.
Notre carte est susceptible de changer en fonction des cours du marché et de la disponibilité.
Net prices - service included. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.
The list of allergens is available at your convenience.
Our menu is subject to change according to market prices and availability.



ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENTS SIDE DISH

Gratiné de mojettes <i>White beans au gratin (local variety)</i>	5 €
Tagliatelles fraîches au beurre / truffées <i>Fresh buttered tagliatelle / Truffled tagliatelle</i>	5 €/7 €
Frites maison <i>Homemade French fries</i>	5 €
Purée de pommes de terre / truffée <i>Mashed potatoes / Truffled mashed potatoes</i>	5 €/7 €
Légumes braisés de saison <i>Braised seasonal vegetables</i>	5 €
Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	4 €

SAUCES EN SUPPLÉMENTS SAUCES

Sauce jaune, Crème de gorgonzola, Jus truffé, Crème de Comté affiné, Crème de chorizo, Sauce au poivre vert, Sauce fromagère, Sauce moutarde à l'ancienne <i>Yellow sauce, gorgonzola cream, truffle jus, aged Comté cream, chorizo cream, green pepper sauce, cheese sauce, old-style mustard sauce</i>	3 €
--	-----

Prix nets – Service compris. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance.
Notre carte est susceptible de changer en fonction des cours du marché et de la disponibilité.
Net prices - service included. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.
The list of allergens is available at your convenience.
Our menu is subject to change according to market prices and availability.



POUR CONTINUER TO CONTINUE

Assiette de fromages 'Beillevaire', marmelade de figue et aubergine

"Beillevaire" cheese plate with fig and aubergine marmalade

12 €

TROU NORMAND EN PRÉ-DESSERT

SORBET WITH CALVADOS BRANDY

6,50 €

Calvados et sorbet pomme verte

Calvados & green apple sorbet

Chartreuse et sorbet citron vert

Chartreuse & lime sorbet

Vodka et sorbet citron

Vodka & lemon sorbet

Prix nets — Service compris. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance.
Notre carte est susceptible de changer en fonction des cours du marché et de la disponibilité.
Net prices - service included. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.
The list of allergens is available at your convenience.
Our menu is subject to change according to market prices and availability.



POUR FINIR **TO FINISH**

Crêpes Suzette flambées <i>Flambéed crêpes Suzette</i>	11 €
Palette du peintre en crèmes brûlées <i>“Painter’s palette” of assorted crème brûlées</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea served with mini desserts</i>	12 €
Mille-feuille vanille <i>Vanilla mille-feuille</i>	10 €
Le Baulois chaud dans son pot, glace vanille <i>Warm Baulois chocolate cake in a jar, served with vanilla ice cream</i>	12 €
Trilogie de petits pots de crème <i>Trilogy of childhood-style custards</i>	9 €
Tarte Tatin pomme-coing, crème double vanillée <i>Upside-down apple and quince tart, vanilla double cream</i>	10 €
Banane-coco flambée, sablé aux épices <i>Flambéed banana and coconut on a spiced shortbread</i>	11 €
Baba au rhum ou au limoncello <i>Rum or limoncello baba cake</i>	12 €
Chariot de Desserts <i>Dessert Trolley</i>	9 €

Prix nets – Service compris. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
La liste des allergènes est disponible à votre convenance.
Notre carte est susceptible de changer en fonction des cours du marché et de la disponibilité.
Net prices - service included. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.
The list of allergens is available at your convenience.
Our menu is subject to change according to market prices and availability.



LES DOUCEURS GLACÉES ICE CREAM SELECTION

Le Mont Blanc

13 €

Glace vanille, crème de marron, meringue croustillante, chantilly

Vanilla ice cream, chestnut cream, crispy meringue, whipped cream

Café ou chocolat Liégeois revisité

13 €

Glace café ou chocolat, vanille, sauce caramel-café, grains de café enrobés de chocolat, chantilly

Coffee or chocolate ice cream, vanilla, caramel-coffee sauce, chocolate-coated coffee beans, whipped cream

La Dame Blanche

12,50 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, éclats croustillants

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, crunchy topping

Omelette norvégienne revisitée (en coupe)

13 €

Glaces vanille et chocolat, biscuit moelleux, meringue fondante

Revisited baked Alaska: vanilla & chocolate ice cream, sponge cake, soft meringue

Glaces & sorbets d'Olivier Grimault (Les Sorinières)

12 €

3 boules de glaces ou sorbets artisanaux d'Olivier Grimault (Les Sorinières)

Parfums au choix

3 scoops of Olivier Grimault's artisanal ice creams and sorbets (Les Sorinières)

Flavors upon request