

A PARTAGER

Les Œufs mimosas à la salicorne

Rémoulade de légumes frais

ALLERGENES- œuf, moutarde, céleri,

La Planche de charcuteries de la boucherie Pascal Massonde :

Andouille basque, jambon de Bayonne, langue de cochon confite et pâté boudin

ALLERGENES- lait, moutarde, sulfites

La Planche maritime :

Sélection de coquillages, sélection de poissons fumés, rilette de poisson maison, mayonnaise et pickles de légumes

ALLERGENES- poisson, mollusques, lait, œuf, moutarde, sulfites

Velouté de champignons de Paris, Éclats de noix de la Borderie et croûtons aillés
ALLERGENES- lait, fruit à coque, gluten

Pied de cochon et épaule* panée, sucrine juste saisie et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
ALLERGENES- moutarde, sulfites, gluten, œuf

Œuf parfait, En meurette, garniture grand-mère et mouillette au sarrasin
ALLERGENES- œuf, gluten, sulfites

Os à moëlle gratiné, Échalion confit au pineau des Charentes rouges de l'île de Ré et moutarde à l'ancienne
ALLERGENES- moutarde, sulfites, gluten

Poireaux fondants, Grillés et coquillages en vinaigrette, câpres frits
ALLERGENES- mollusques, sulfites, moutarde, œuf, lait

Tataki de bavette d'ailou*, Marinée aux épices douces, condiments d'automne et pommes gaufrettes
ALLERGENES- gluten, fruit à coque, soja

Lamelles frites de seiche, sauce Aioli
ALLERGENES- Mollusque, œuf, gluten, moutarde

Les Huîtres 6 Huitres de Mr Papin n°3 spéciales
ALLERGENES- mollusques, lait, sulfites

Foie gras de canard de Mr Morille poêlé, et son accord pomme/coing, toast de pain d'épice
ALLERGENES- gluten, lait, sulfites

* Viande origine France

LES PLATS

La Mer

Pavé de merlu rôti, Pommes boulangères aux oignons confits et bisque de crustacés
ALLERGENES- poisson, crustacés, lait, sulfites

Le saumon, En viennoise, fondue de poireau bio de Mr Gousseau, liée à la crème double, sauce à l'oseille
ALLERGENES- poisson, lait, gluten, sulfites

Le lieu jaune, Snacké à la plancha, embeurré de chou et sauce Soubise
ALLERGENES- poisson, lait, gluten

Noix de coquilles Saint-Jacques, Snackées, voile de lomo ibérique, risotto de blé aux herbes fraîches et émulsion iodée
ALLERGENES- mollusque, lait, gluten, sulfite

Vegetarien

Le Risotto et poêlée de champignons de saison
ALLERGENES- lait

Le Burger version végétal, Pommes de terre grenailles de l'île de Ré rôties et la sauce barbecue de Bon Temps
ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sulfites, céleri, moutarde, soja, sésame

La Terre

Poitrine de cochon*, de la boucherie Massonde, laqué au miel, citronnelle et jus de cuisson, mousseline de potimarron au beurre noisette
ALLERGENES- Lait, gluten

Le Tartare de Bœuf* Tartare de bœuf, grenailles rôties et mesclun fraîcheur
ALLERGENES- sulfites, moutarde

Les Rognons de veau*, sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches
ALLERGENES- moutarde, lait, céleri

Noix de carré de veau* Herriko moelleux, pleurotes en persillade et crème d'ail fumé
ALLERGENES- Lait

Cœurs de canard* de Mr Morille, Poêlés et déglacés au vinaigre de betterave, crémeux de chou-fleur bio et châtaignes
ALLERGENES- sulfite, lait, céleri, fruit à coque

Le Burger de Canard* de Mr Morille pommes de terre grenailles de l'île de Ré rôties et la sauce barbecue de « Bon Temps »
ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sulfites, céleri, moutarde, soja, sésame

* Viande origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites

L ASSIETTE DE FROMAGE

Trois fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DESSERTS

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, Aux grains de fleur de sel de l'île de Ré et tuile aux amandes

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

Traditionnel nougat glacé, Coulis de fruits rouges et éclats de chocolat

ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

Sabayon de fruits exotiques,

ALLERGENES- œuf, lait

Tartelette à la pistache, Ganache montée au chocolat noir de la maison Valrhona

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque

Figues rôties, Au vin rouge, sablé breton et ganache montée à la figue de Barbarie

ALLERGENES- lait, gluten, œuf, sulfites

Le Mont-Blanc, version « Bon Temps », Et meringues fondantes

ALLERGENES- lait, œuf, fruit à coque, gluten

Poire fondante aux grués de cacao de la maison Valrhona, Sauce caramel aux épices et son gel au café

ALLERGENES- soja, lait, gluten

Le Café Gourmand Assortiment de desserts accompagnés d'un café ou d'un thé

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja, sulfites

LE MENU BON TEMPS

Velouté de champignons de Paris, Éclats de noix de la Borderie et croûtons aillés
ALLERGENES- lait, fruit à coque, gluten

OU

Œuf parfait, En meurette, garniture grand-mère et mouillette au sarrasin
ALLERGENES- œuf, gluten, sulfites

OU

Lamelles frites de seiche, sauce Aioli
ALLERGENES- Mollusque, œuf, gluten, moutarde

OU

Foie gras de canard de Mr Morille poêlé, et son accord pomme/coing, toast de pain d'épice
ALLERGENES- gluten, lait, sulfites

Pavé de merlu rôti, Pommes boulangères aux oignons confits et bisque de crustacés
ALLERGENES- poisson, crustacés, lait, sulfites

OU

Le lieu jaune, Snacké à la plancha, embeurré de chou et sauce Soubise
ALLERGENES- poisson, lait, gluten

OU

Poitrine de cochon*, de la boucherie Massonde, laqué au miel, citronnelle et jus de cuisson,
mouseline de potimarron au beurre noisette
ALLERGENES- Lait, gluten

OU

Les Rognons de veau*, sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux
herbes fraîches
ALLERGENES- moutarde, lait, céleri

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, Aux grains de fleur de sel de l'île de
Ré et tuile aux amandes
ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

OU

Traditionnel nougat glacé, Coulis de fruits rouges et éclats de chocolat
ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

OU

Sabayon de fruits exotiques,
ALLERGENES- œuf

OU

Poire fondante aux grués de cacao de la maison Valrhona, Sauce caramel aux
épices et son gel au café
ALLERGENES- soja

* Viande origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites

LE MENU BURGER

Le Burger de Canard de Mr Morille pommes de terre grenailles de l'île de Ré rôties et la sauce barbecue de « Bon Temps »

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sulfites, céleri, moutarde, soja, sésame

OU

Le Burger version végétal, Pommes de terre grenailles de l'île de Ré rôties et la sauce barbecue de Bon Temps

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sulfites, céleri, moutarde, soja, sésame

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, Aux grains de fleur de sel de l'île de Ré et tuile aux amandes

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

LE MENU DU JOUR

Les allergènes du menu du jour sont disponibles sur demande auprès de l'équipe de salle.

LE MENU ENFANT

Les allergènes du menu enfant sont disponibles sur demande auprès de l'équipe de salle.