

LA MARÉE

FISH AND CHIPS

Mayonnaise miel-curry maison,
frites maison & feuilles de saison

15,50€

TARTARE DE SAUMON COUPÉ AU COUTEAU MAISON

Saumon frais mariné à la citronnelle, gingembre, échalote, cébettes,
copeaux de Grana Padano, frites maison et feuilles de saison

17,90€

POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE

Pommes de terre grenailles rôties, persillade, crème parmesan, chips de lard grillé

18,50€

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES FAÇON THAÏ

(Pêche française de préférence selon arrivage)
Risotto crémeux, combava, citronnelle, lait de coco, curry jaune,
cébettes, graines de sésame croustillantes

21,00€

LES VIANDES

LE « CAFÉ DE PARIS » DE LA MANUFACTURE (250g)

Filet de cœur de rumsteck escalopé grillé de notre sélection,
accompagné de son beurre façon « Café de Paris », frites maison et feuilles de saison

21,00€

CUBEROLL BLACK ANGUS (300g)

(LE FAMEUX « RIB EYE BLACK ANGUS » OU NOIX D'ENTRECÔTE)

Sauce moutarde à l'ancienne, frites maison et feuilles de saison

23,00€

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS COUPÉ AU COUTEAU (180g)

Et ses condiments (câpres, oignons, cornichons).
Préparé par nos soins, frites maison et feuilles de saison

16,50€

L'AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE HARDOUIN



L'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique (AAAAAA), 190 g environ,
grillée à la plancha pour une saveur parfaite, accompagnée d'une sauce
moutarde à l'ancienne et de frites maison.
Est à l'andouillette ce que Louis Vuitton est au sac à main.

19,00€

CORDON BLEU REVISITÉ MAISON (CHEDDAR, POULET, BACON)

Effiloché de poulet, cuisson basse température, bacon grillé,
cheddar coulant, sauce forestière tartufo, frites maison et feuilles de saison

16,50€

AGNEAU EN EFFILOCHÉ MAISON

Confit par nos soins, miel et romarin, pommes de terre grenailles rôties,
pleurotes, ail confit et feuilles de saison

18,00€

LE RÔTI DE COCHON DE LAIT FARCI AU RIS DE VEAU ET AUX NOIX

Sauce forestière tartufo, fricassée de pleurotes,
pommes de terre grenailles rôties et feuilles de saison

18,00€