

# LE TABLIER

**Restaurant-Bistrot-Apéro**

SÉMINAIRE | GROUPES | COCKTAIL

**Du lundi au vendredi**  
**Midi et soir**

## FORMULE DU MARCHÉ

(Selon quantités disponibles)

### PLAT DU JOUR

14,90€

### ENTRÉE AU CHOIX + PLAT DU JOUR

OU

### PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX

18,90€

### ENTRÉE AU CHOIX + PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX

21,90€

## MENU ENFANT (-7 ANS)

Tenders de poulet ou de poisson  
ou steak haché  
(frites ou tagliatelles)

Boisson au choix (jus de fruits,  
Diabolo, limonade, sirop à l'eau)

Cookie ou 2 boules de glace

9,90€

## NOS ENTRÉES

<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b>	<b>6,90€</b>
aux foies de volaille, chutney de pomme	
<b>ŒUFS MAYO' ET SALADE VERTE</b>	<b>6,90€</b>
façon Cappuccino et lard crispy	
<b>VELOUTÉ BUTTERNUT/POTIMARRON</b>	<b>6,90€</b>
façon Cappuccino et lard crispy	
<b>SALADE DE CHÈVRE</b>	<b>7,90€</b>
Sainte Maure AOP rôti et poitrine grillée (+1€ dans la formule)	
<b>ŒUFS FLORENTINE</b>	<b>7,90€</b>
tombée d'épinard et béchamel au Comté (+1€ dans la formule)	
<b>GRAVLAX DE SAUMON MAISON</b>	<b>8,90€</b>
houmous betterave et crème ciboulette (+2€ dans la formule)	
<b>FOIE GRAS MAISON AU POMMEAU</b>	<b>11,00€</b>
chutney de figues (à la carte uniquement)	

## FORMULE "VITE FAIT" !

*Avec votre salade ou croque-monsieur  
le dessert est à 4€*

<b>LA FERMIÈRE</b>	<b>15,90€</b>
Salade verte, émincé de poulet rôti aux herbes, lardons, œuf poché, pain grillé et fromage de chèvre rôti Sainte Maure (AOP)	
<b>LE POKE BOWL SAUMON</b>	<b>15,90€</b>
Salade verte, gravlax de saumon maison, tartine d'avocat, crevettes marinées au curry, houmous betterave, œuf poché, fèves, riz à sushi et vinaigrette soja	
<b>LE CROQ'MONSIEUR TRUFFE</b>	<b>15,90€</b>
jambon truffé et Comté, salade verte	

## PLATS ET GRILLADES

<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	<b>18,90€</b>
jambon aux herbes, pommes grenailles, salade verte	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>16,90€</b>
préparé par nos soins	
<b>SAUCISSE DE LA BOUCHERIE DE CRÉPON</b> , purée ou beurre demi-sel	<b>15,90€</b>
<b>LE BURGER DU MOMENT</b>	<b>17,90€</b>
Recette sur l'ardoise	
<b>LE BURGER VÉGÉTARIEN</b>	<b>16,90€</b>
pain boulanger, galette de légumes croustillante, feta, houmous betterave, mesclun	
<b>STEAK À CHEVAL</b>	<b>16,90€</b>
œuf au plat, oignons confits, frites, salade	
<b>PIÈCE DU BOUCHER VBF (180G)</b>	<b>16,90€</b>
frites et salade	
<b>FILET DE BOEUF VBF (MIN. 200G)</b>	<b>24,90€</b>
grenailles et salade (foie gras poêlé +5€)	

## LE COIN DES GOURMANDS

<b>FROMAGES NORMANDS</b>	<b>6,90€</b>
et salade verte	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b>	<b>6,90€</b>
glace vanille et Nutella®	
<b>COMME UNE TARTE AU CITRON</b>	<b>6,90€</b>
palet breton, crémeux au citron et meringues.	
<b>TARTE FEUILLETÉE AUX POIRES</b>	<b>6,90€</b>
amandes, pépites de chocolat et glace vanille	
<b>CRÈME BRULÉE</b>	<b>6,90€</b>
au Grand Marnier	
<b>LE COOKIE CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>6,90€</b>
noix de pécan, caramel et glace vanille	
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b>	<b>6,90€</b>
infusion aux épices et sorbet coco	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	<b>6,90€</b>
coeur coulant et glace vanille	
<b>FROMAGE BLANC "FONTAINEBLEAU"</b>	<b>5,90€</b>
granola maison et coulis de fruits rouges	
<b>COUPE GLACÉE 3 BOULES</b>	<b>5,90€</b>
Glaces : chocolat, vanille, menthe/chocolat, caramel beurre salé, café, rhum/raisin, noix de coco.	
<b>Sorbets</b> : coco, poire, cassis, fraise, citron vert, framboise, passion	

**Nos grillades sont servies avec nos sauces maison au choix : Choron, poivre ou camembert**

Pot de sauce supplémentaire : 1€ | Garniture supplémentaire : 3€

Tarifs TTC – service compris