

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

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

PLATS ET GRILLADES

CAMEMBERT RÔTI	18,90€
jambon aux herbes, pommes grenailles, salade verte	
TARTARE DE BŒUF	16,90€
préparé par nos soins	
SAUCISSE DE LA BOUCHERIE DE CRÉPON , purée au beurre demi-sel	15,90€
LE BURGER DU MOMENT	17,90€
Recette sur l'ardoise	
LE BURGER VÉGÉTARIEN	16,90€
pain boulanger, galette de légumes croustillante, feta, houmous betterave, mesclun	
STEAK À CHEVAL	16,90€
œuf au plat, oignons confits, frites, salade	
PIÈCE DU BOUCHER VBF (180G)	16,90€
frites et salade	
FILET DE BOEUF VBF (MIN. 200G)	24,90€
grenailles et salade (foie gras poêlé +5€)	
PLAT BRASSERIE DU MOMENT	
Voir suggestions	
LES TRIPES VIROISES	16,90€
de Michel Ruault	
GAMBAS SNACKÉES	17,90€
Risotto crémeux au chorizo	
PAVÉ DE SAUMON	17,90€
sauce à l'oseille et tagliatelles	
FILET DE BAR RÔTI AU LAURIER	17,90€
sauce Choron, grenailles confites au thym, endive braisée	

FORMULE "VITE FAIT" !

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

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

LE COIN DES GOURMANDS

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