

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

Pour les petits de -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 grillades sont servies
avec nos sauces maison au
choix: Choron, poivre ou
camembert

**Sauce supplémentaire:
1,00€**

Garniture suppl: 3,00€

Tarifs TTC – service compris

NOS ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE

Aux foies de volaille, chutney de pomme

6,90€

ŒUFS MAYO' ET SALADE VERTE

6,90€

VELOUTÉ BUTTERNUT / POTIMARRON

Façon Cappuccino et lard crispy

6,90€

SALADE DE CHÈVRE

Sainte Maure AOP rôti et poitrine grillée
(+1€ dans la formule)

7,90€

GRAVLAX DE SAUMON MAISON

Houmous betterave et crème ciboulette
(+2€ dans la formule)

8,90€

FOIE GRAS MAISON AU POMMEAU

Chutney de figues (à la carte uniquement)

11,00€



NOS PLATS ET GRILLADES

CAMEMBERT RÔTI

Jambon aux herbes, pommes grenailles,
salade

18,90€

TARTARE DE BŒUF

Préparé par nos soins

16,90€

SAUCISSE DE LA BOUCHERIE DE CRÉPON

Purée au beurre demi-sel

15,90€

LE BURGER DU MOMENT

Recette sur l'ardoise

17,90€

LE BURGER VÉGÉTARIEN

Pain boulanger, galette légumes
croustillante, feta, houmous betterave,
mesclun

16,90€

STEAK À CHEVAL

Œuf au plat, oignons confits, frites, salade

16,90€

PIÈCE DU BOUCHER VBF (180G)

Frites et salade

16,90€

FILET DE BŒUF VBF (MIN. 200G)

Grenailles et salade (foie gras poêlé +5€)

24,90€

PLAT BRASSERIE DU MOMENT

Voir suggestions

LES TRIPES VIROISES

De Michel Ruault

16,90€

GAMBAS SNACKÉES

Risotto crémeux au chorizo

17,90€

PAVÉ DE SAUMON

Sauce à l'oseille et tagliatelles

17,90€

FILET DE BAR RÔTI AU LAURIER

Sauce Choron, grenailles confites au thym,
endive braisée

17,90€

FORMULE "VITE FAIT" !

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

LA FERMIÈRE

Salade verte, émincé de poulet rôti aux
herbes, lardons, œuf poché, pain grillé et
fromage de chèvre rôti Sainte Maure
(AOP)

15,90€

LE POKE BOWL SAUMON

Salade verte, gravlax de saumon maison,
tartine d'avocat, crevettes marinées au
curry, houmous betterave, œuf poché,
fèves, riz à sushi et vinaigrette soja

15,90€

LE CROQ'MONSIEUR TRUFFE

Jambon truffé et Comté, salade verte

15,90€



LE COIN DES GOURMANDS

FROMAGES NORMANDS

Et salade verte

6,90€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Glace vanille et Nutella®

6,90€

COMME UNE TARTE AU CITRON

Palet breton, crémeux au citron et
meringues.

6,90€

TARTE FEUILLETÉE AUX POIRES

Amandes, pépites de chocolat et glace
vanille

6,90€

CRÈME BRULÉE

Au Grand Marnier

6,90€

LE COOKIE CHOCOLAT AU LAIT

Noix de pécan, caramel et glace vanille

6,90€

CARPACCIO D'ANANAS

Infusion aux épices et sorbet coco

6,90€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Coeur coulant et glace vanille

6,90€

FROMAGE BLANC "FONTAINEBLEAU"

Granola maison et coulis de fruits rouges

5,90€

COUPE GLACÉE 3 BOULES

Glaces: chocolat, vanille,
menthe/chocolat, caramel beurre salé,
café, rhum/raisin, noix de coco.

Sorbets: coco, poire, cassis, fraise, citron
vert, framboise, passion

5,90€