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 purée)

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

Brownie ou 2 boules de glace

9,90€

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

Tarifs TTC – service compris

NOS ENTRÉES

PETIT POT DE RILLETTES DE SAUMON 5,90€
et pain grillé

TERRINE DE CAMPAGNE AUX FOIES DE VOLAILLE, chutney de pomme 6,90€

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET POTIMARRON crème Cappuccino et lard crispy 6,90€

ŒUFS MAYO', JAMBON CRU CROUSTILLANT Piment d'Espelette 7,90€
(+1€ dans la formule)

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE RÔTI poitrine grillée et noix (+1€ dans la formule) 7,90€

CREVETTES PANKO ET ACCRAS DE POISSON mayonnaise épicée (+2€ dans la formule) 8,90€

ŒUFS POCHÉS À LA CRÈME DE FOIE GRAS (+2€ dans la formule) 9,90€

FOIE GRAS MAISON AU POMMEAU 11,00€
chutney de figues (uniquement à la carte)

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€

NOTRE BURGER DU MOMENT 17,90€
Voir l'ardoise

BURGER VÉGÉTARIEN 16,90€
pain boulanger, galette de légumes croustillante, straciatella de feta, houmous betterave et pesto de petits pois

STEAK À CHEVAL 16,90€
œuf au plat, oignons confits, frites et salade

PIÈCE DU BOUCHER env. 180G 16,90€
frites et salade

ENTRECÔTE env. 300G 24,90€
frites et salade

FILET DE BŒUF 24,90€
pommes grenailles et salade

PLAT BRASSERIE DU MOMENT Voir suggestions

TRIPES VIROISES DE MICHEL RUAULT 16,90€

CREVETTES SAUTÉES CRÈME DE CRUSTACÉS et chorizo, risotto noir 17,90€

PAVÉ DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, purée de Butternut, huile verte 17,90€

CHOUCROUTTE DE LA MER 17,90€
Saumon, haddock, lieu noir et fruits de mer

FORMULE "VITE FAIT" !

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

LA FERMIÈRE 15,90€
Croûton de fromage de chèvre cendré rôti, émincé de poulet aux herbes, poitrine grillée, œuf poché, salade verte, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

LE POKE BOWL SAUMON 15,90€
Saumon façon Sashimi, tartine d'avocat, houmous betterave, œuf dur, butternut rôti, fèves, pickles de chou blanc, oignon rouge, riz vénéré, salade verte et vinaigrette soja

LE CROQ'MONSIEUR 15,90€
à la Truffe, jambon truffé et Comté, salade verte

DESSERTS "MAISONS"

AUTOUR DE NOS "FROMAGES NORMANDS" salade verte et noix 6,90€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€
glace vanille et caramel

ÎLE FLOTTANTE 6,90€
crème anglaise et caramel

TARTE FINE AUX POIRES 6,90€
crème d'amande, pépites de chocolat et glace caramel

CRÈME BRULÉE 6,90€
au Grand Marnier

LE COOKIE CHOCOLAT NOIR 6,90€
noix de pécan caramélisées, caramel et glace vanille

CARPACCIO D'ANANAS 6,90€
infusion Hibiscus et sorbet framboise

BROWNIE AU CHOCOLAT 6,90€
caramel au beurre salé, sauce chocolat, noix de pécan caramélisées et glace vanille

FROMAGE BLANC "FONTAINEBLEAU" 5,90€
granola maison et coulis fruits rouges

COUPE GLACÉE « 3 boules au choix » 5,90€
Glaces : chocolat, vanille, menthe/chocolat, caramel beurre salé, café, rhum/raisin, noix de coco.
Sorbets : poire, cassis, fraise, citron vert, framboise, passion

Nos grillades sont servies avec nos sauces maison au choix : Tablier, poivre ou Fourme d'Ambert