

LE TABLIER

Restaurant-Bistrot-Apéro

Séminaire-Groupes-Cocktail

Evènements Professionnels

Du lundi au vendredi,

Ouvert Midi et soir

FORMULE DU MARCHÉ

*(Plat du jour à l'ardoise,
selon quantité disponible)*

Plat du jour :

14,90€

Entrée au choix et Plat du jour

Ou

Plat du jour et Dessert au choix

18,90€

Entrée au choix, Plat du jour
et Dessert au choix

21,90€

Menu enfant (-9ans)

8,90€

Tenders de poulet ou Steak
haché ou Tenders de poisson
(frites ou coquillettes)

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

Cookie ou fromage blanc
Fontainebleau ou 2 boules de glace

Tarifs TTC – service compris

Nos Entrées

Œufs mayo' au thon et salade verte	6,90€
Rillettes de poissons et Tartare d'avocat	7,90€
Gambas Panko, mayonnaise épicée (+ 1.50€ dans la formule)	8,90€
Demi-Burrata crémeuse, salade de tomates au pesto (+ 2€ dans la formule)	8,90€
Œufs pochés au chorizo, sablé parmesan (+2€ dans la formule)	8,90€
Tacos au bœuf, sauce fromagère, condiment mexicain (+2€ dans la formule)	9,90€

Formule « Vite fait ! »

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

La Toscane : Salade de Penne, tomates, Mortadelle, Burrata, aubergines grillées, roquette, pignons de pin, pesto et balsamique	15,90€
La Grecque : Salade verte, filet de poulet émincé mariné aux épices, avocat, feta, tomates, oignons rouges, œuf dur, olives vertes et sauce au yaourt	15,90€
Le Poke ball saumon : Tataki de saumon, crevettes marinées, radis concombre, avocat, fèves, tomates, riz à sushi et salade verte, vinaigrette soja	15,90€
Le Croq' Italien à la mozzarella, tartare de tomates, pesto, roquette et Mortadelle, salade verte	15,90€

Nos Grillades et Plats cuisinés

Nos grillades sont servies avec nos sauces maison au choix : sauce Tablier, poivre, Fourme d'Ambert
(Sauce supplémentaire : 1.00€ et garniture supplémentaire : 3.00€)

Carpaccio de bœuf VBF au basilic, Parmesan, frites et salade	17,90€
Tartare de bœuf VBF , frites et salade	16,90€
Saucisse de la Boucherie de Crépon , purée au beurre demi-sel	15,90€
Côte de cochon rôtie VPF 350g , gratin de pommes de terre et poivrons	18,90€
Notre Burger du moment « recette sur l'ardoise »	17,90€
Le Burger Végétarien , stracciatella au basilic, tartare de tomates, galette de légumes croustillante, mesclun et pesto	16,90€
Pièce du Boucher VBF 180g , frites et salade	16,90€
Basse-côte VBF 300g , frites et salade	21,90€
Steak à cheval , œuf au plat et oignons confits, frites et salade	16,90€
Les Tripes Viroises de Michel Ruault et frites	16,90€
Coquillettes pour grands « enfants Gâtés » , crème et jambon truffé	15,90€
Filet de Dorade snackée , sauce Chien et gratin pommes de terre et poivrons	17,90€
Pavé de Thon juste snacké , sauce Chimichurri et gratin pommes de terre et poivrons	17,90€

Les Desserts « maison »

Fromages Normands et salade verte	6,90€
Cheese cake , coulis pêche de vigne et pêches fraîches	6,90€
Maxi Chou , sauce chocolat et glace vanille	6,90€
Comme une tarte aux fraise , sablé breton et crème citronnée	6,90€
L'incontournable Brioche façon pain perdu , caramel et glace vanille	6,90€
La Coupe glacée du moment	6,90€
Tarte feuilletée à l'abricot , crème d'amandes et pistaches, glace vanille	6,90€
Fromage blanc façon « Fontainebleau » , coulis de passion et granola	5,90€
Le Cookie , chocolat au lait et noix de pécan, caramel et glace vanille	6,90€
Coupe de glace « 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)