MENU

BOISSONS

ENTREES

PLATS

BURGERS

DESSERTS

THÉS
CAFÉS

Le Poulpe

LES BOISSONS

SOFTS

Coca Cola, Coca Zero 33cl

Orangina 25cl

Perrier 33cl

Jus de fruit 25cl : pomme - orange - ananas, abricot, tomate

Limonade 25cl

Schweppes 25cl Pink Tonic, agrumes

Ice tea 25cl

Virgin mojito

4 euros

BIERES

Leffe blonde, 6,6%, 33cl

Hoegaarden, 4,9%, 25cl

Leffe Ruby, 5%, 25cl

4,5 euros

Bière blonde pression 25cl, (7€ 50cl)

Saint Omer Premium

Bière sans alcool 0%, 25 cl

4 euros

COCKTAILS

Aperol Spritz ou Limoncello

Gin Tonic

Pina Colada

Mojito

8 euros

ALCOOLS

Ti punch, Gin, Vodka	7 euros
Ballantine, Clan Campbell	7 euros
Jack Daniels, Jameson	8 euros
Diplomatico, Kraken	8 euros

Porto, Martini, Muscat, Pineau, Suze, Ricard, Pastis, Kir Plat (+2€ pétillant)

4,5 euros

Kir royal, Champagne 12 euros

Menus

MENU À 28 EUROS

Feuilleté de champignons et escargots à l'ail, sur lit de roquette
§
Gravlax de saumon, légumes croquants, pomme granny, citron vert, concombre, radis noir, ciboulette, aneth

Filet mignon saveurs d'ailleurs (petits légumes, sauce soja, coriandre)
§
Risotto forestier, copeaux de Parmesan

Brioche perdue, coulis et boule de glace caramel
§
Cœur coulant du moment

MENU À 36 EUROS

Foie gras maison, avec une crème de topinambours et choux fleur, accompagné de champignons poêlés
§
Croustillant de Saint-Jacques , sa fondue de poireaux et son coulis corail

Magret de canard sauce cerise, crumble noisette, pommes de terre grenailles et petits légumes
§
Filet de rouget Barbet, choux fleur grillé purée de petits pois - courgettes

Ganache chocolat carambar fruits rouges
§
Poire pochée a la vanille, sauce chocolat noir et chips de panais

ENTRÉES

14 euros

TARTARE DE SAUMON ET GAMBAS

Gambas , saumon Bømlo, coriandre, suprême d'agrume, citron, zeste de gingembre, huile d'olive, sel, poivre

SALADE CAPRINE (Supplément +3 euros en plat)

Chêvre chaud sur un lit de salade, magret de canard séché, cerneaux de noix, pomme et copeaux de parmesan

TAKOYAKI

Beignets de poulpe, salade croquante carottes et chou rouge, sauce mimosa, moutarde à l'ancienne, huile de sésame, chips de patate douce

FOIE GRAS

Foie gras maison, accompagné d'une crème de topinambours-
choux fleur, champignons poêlés, radis

13 euros

MENU SUPIONS

ENFANTS JUSQU' À DOUZE ANS

Le petit Burger classique , frites ou poisson du moment et sa purée maison ,

Cœur coulant au chocolat
ou
boule de glace parfum au Choix

Les Plats

POULPE — 22 euros

Tentacule de Poulpe grillée, sauce chorizo ou sauce curry et sa purée maison

SAINT-JACQUES ET GAMBAS — 24 euros

Snackées, riz noir au curry, huile verte

TARTARE DE BOEUF préparé — 18 euros

Capre, échalotte, cornichons, persil, sauce épicée Worcester et jaune d'œuf,
Servi avec des frites maison et une salade roquette

WOK VEGETARIEN — 19 euros

Linguine, aumônière de burrata, poivrons, pignons de pin, tomates séchées, oignon rouge, tomates cerises, sauce pesto

FAUX FILET 220/250G — 29 euros

Maturation 40 jours, origine France
Champignons et pommes de terre grenailles

CAMEMBERT ROTI — 18 euros

Assortiment de charcuterie , grenailles, saucisse fumé, salade

BURGERS

Tous nos Burgers sont servis
avec des frites maison

L'ÉCOSSAIS

Steack hâché, cheddar,
ketchup maison, lard
fumé, salade

17 euros

LE MONTAGNARD

Steack hâché, galette
de pomme de terre,
Reblochon, saucisse de
morteau, salade

19 euros

LE VEGGIE

Galette de pommes de terre
1/2 Selles sur Cher
Oignons caramélisés
Champignons
Salade
Sauce moutarde à l'ancienne

17 euros

Le Poulpe

Desserts

BRIOCHE PERDUE COULIS ET GLACE CARAMEL	8 euros
POIRE POCHEE A LA VANILLE, SAUCE CHOCOLAT NOIR ET CHIPS DE PANAIS	8 euros
GANACHE CHOCOLAT CARAMBAR FRUITS ROUGES	9 euros
COEUR COULANT DU MOMENT	9 euros
ASSIETTE 4 FROMAGES	9 euros
CAFÉ GOURMAND	10 euros
CHAMPAGNE GOURMAND	15 euros

CAFÉS § THÉS

Expresso..... 2 euros
Double .....3,50 euros
Cappuccino ..... 3,50 euros
Café viennois ..... 4 euros
Décaféiné ..... 2 euros
Irish coffee .....9 euros
Chocolat chaud maison .....4 euros
Thés/Infusion.....3,50 euros

Desserts - Thés - Cafés