MENU

BOISSONS

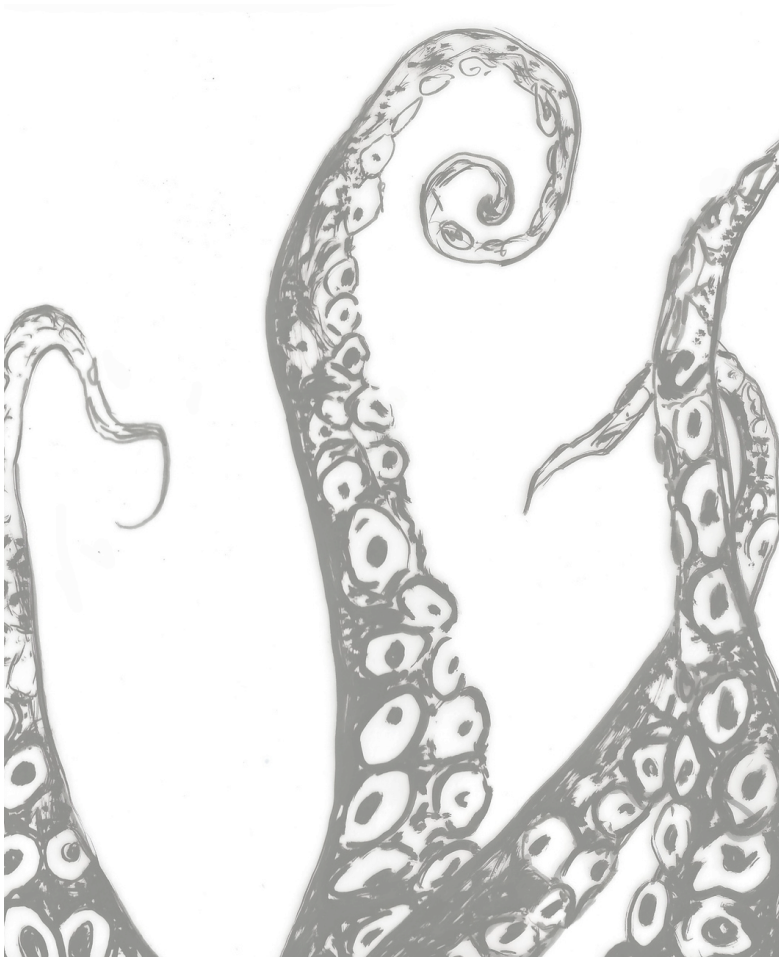
ENTREES

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	**4 euros**
Virgin mojito ou cocktails sans alcool	**6 euros**

BIERES

Hoegaarden, 4,9%, 25cl	**4,5 euros**
Leffe Ruby, 5%, 25cl	**4,5 euros**
Pietra, Bière Corse, 6%, 33cl,	**5 euros**
Leffe blonde, 6,6%, 33cl	**5 euros**
Bière blonde pression 25cl,	**4,5 euros**
Bière Ambrée pression 25cl	**5,5 euros**
Bière blonde pression 50cl	**7 euros**
Bière sans alcool 0%, 25 cl	**4 euros**
Desperado “faite maison” (33cl)	**6 euros**
Pinte desperado “faite maison” 50 cl	**10 euros**

ALCOOLS

Ballantine, Clan Campbell Jack Daniels, Jameson Diplomatico, Kraken, Tpunch	**8 euros**
Porto, Martini, Muscat, Pineau, Suze, Ricard, Pastis, Kir Plat (+2€ pétillant)	**4,5 euros**

CHAMPAGNE

Kir royal, Coupe de Champagne	**12 euros**

COCKTAILS AVEC ALCOOL

9 euros

- SPRITZ APEROL (Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'Orange)
- SPRITZ LIMONCELLO (Limoncello, prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron jaune)
- GIN TONIC
- PINA COLADA (Rhum, Glace coco, jus ananas)
- MOJITO (Rhum, perrier, Angostura, citron vert et sucre de canne et feuille de menthe fraïche)
- 26 (Malibu, jus de pomme, Jus d'Ananas, sirop framboise, Prosecco)
- MOSCOW MULE (vodka, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe fraiche)
- DARK MULE (rhum black épicé, ginger beer, angostura, citron vert)
- PLANTEUR (Rhum blanc, jus d'orange, sirop de curaçao)
- TRUC VERT (Gin, vodka, rhum ambré, tequila, purée passion, liqueur de curaçao, kas citron)
- TRUC ROSE (Gin, vodka, rhum ambré, tequila, purée de framboise, cointreau , limonade)

LES BOISSONS

Menus

MENU À 29 EUROS

Toasts de Saumon fumé,
chiffonnade de jambon cru de Vendée,
ail, tomate et concombre
§
Asperges en trois façons, roquette et pesto

Côte de cochon Label rouge, purée de patates douces, tomates cerises glacées au vinaigre de framboise et sauce miel soja
§
Burrata croustillante, servie sur des légumes méditerranéen gratinés au parmesan

Brioche perdue, coulis caramel maison
et boule de glace caramel
§
Choux craquelin glace praliné et coulis de fruits

MENU À 39 EUROS

Médaillon de foie gras maison et ses chutneys framboise et oignon rouge
accompagné de toasts grillés
§
Gambas snackées sauce amaretto sur quenelle de pois chiches et huile de persil

Dos de poisson blanc (selon arrivage), petits légumes de saisons, sauce Chimichurri
§
Entrecôte (origine France) grillée au romarin, jus de bœuf , grenailles et champignon, beurre maître d'hôtel au curcuma

Tarte aux fraises façon fraisier
§
Cœur coulant du moment

Supplément Sauce : 0,50 cts / Portion de frites supp 2€

ENTRÉES PLAISIRS

SALADE chèvre chaud (Supplément +3 euros en plat) **15 euros**

Salade , fromage de chèvre AOP, magret de canard, pommes de terre, cerneaux de noix, miel, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique

CROMESQUIS de Poulpe sauce fumée pimentée (Supplément +3 euros en plat) **16 euros**

Poulpe cuit basse température, duo de choux et sauce pimentée

TOMATES D'ANTAN MOZARELLA, huile d'olive, basilic, pignons de pain, sauce balsamique **15 euros**

ENTRÉES GOURMANDES à 18 euros

SAUMON FUME MAISON

Crème citronnée, radis noir, beurre au fleur

GAMBAS SNACKEES FLAMBEE AU WHISKY

Sauce crémeuse et ses toasts grillés

MEDAILLON DE FOIE GRAS MAISON

Accompagné de ses chutneys et de ses toasts grillés (contient de la noix, noisettes, raisins)

13 euros

MENU SUPIONS

ENFANTS JUSQU' À 12 ANS MAX

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

KRAKEN — 24 euros

Tentacule de Poulpe poêlé à l'ail, écrasé de pomme de terre maison, crème de chorizo et chips de chorizo grillé

TAKO — 24 euros

Poulpe poêlé, piquillos farcis à la crème d'olive et tomates provençales, ail et piment doux

GAMBAS POELEES AU PIMENT D'ESPELETTE — 23 euros

Fondue de poireaux au chorizo doux et chips de chorizo

TARTARE DE BOEUF origine FR "Classique" ou "Thaï" — 19 euros

Classique

Câpres, échalote, cornichons, persil, tabasco, sauce Worcester et jaune d'œuf

Thai

Gingembre, oignon frais, sauce soja salée, sauce Nuoc Mam, sauce aigre douce feuilles de menthe, coriandre et huile de sésame

Servi avec des frites maison et une salade roquette

GNOCCHI A LA CREME DE GORGONZOLA — 18 euros

Persil plat, servis avec une salade roquette

ONGLET ANGUS — 23 euros

Sauce chèvre, fondue de poireaux et frites maison

Origine Royaume-Uni, minimum de 180gr

CAMEMBERT ROTI — 19 euros

Assortiment de charcuterie, saucisse fumée, frites maison et salade

Supplément Sauce : 0,50 cts / Portion de frites supp 2€

NOS BURGERS

L'ÉCOSSAIS **18 euros**

Steack hâché minute
cheddar
ketchup maison
lard fumé
salade

LE MONTAGNARD **19 euros**

Steack hâché minute
Galette de pomme de terre,
Reblochon
Saucisse de Morteau
Salade

MEDITTERANEEN **21 euros**

Dos de poisson blanc
Caviar d'aubergine
Poivrons grillés
Crème aux herbes

L'OCTOPUS **21 euros**

Galette panée de Poulpe haché et ses petits légumes
Burrata
Oignons rouges
Roquette
Pesto
Choux Rouge, sauce balsamique

Tous nos Burgers sont servis avec des frites maison

Certains nos Burgers peuvent être proposés en version veggie et/ou avec un pain sans gluten

Desserts

BRIOCHE PERDUE — **8 euros**
Coulis caramel maison et glace caramel

CHOUX CRAQUELIN — **8 euros**
Glace praliné et coulis de fruits

TARTE AU FRAISE — **9 euros**
Façon fraisier

COEUR COULANT DU MOMENT — **9 euros**

ASSIETTE 4 FROMAGES — **9 euros**

CAFÉ GOURMAND — **10 euros**

CHAMPAGNE GOURMAND — **16 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