

MENU

BOISSONS

ENTREES

PLATS

BURGERS

DESSERTS

THÉS
CAFÉS

Le Pouffe



S O F T S

Coca Cola, Coca Zero 33cl

Orangina 25cl

Perrier 33cl

Jus de fruit 25cl : pomme, orange, ananas, abricot, tomate **4 euros**

Limonade 25cl

Schweppes 25cl Pink Tonic, agrumes

Ice tea 25cl

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

B I E R E S

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**

A L C O O L S

Ballantine, Clan Campbell **8 euros**

Jack Daniels, Jameson

Diplomatico, Kraken, Tpunch

Porto, Martini, Muscat, Pineau, Suze, Ricard, Pastis, Kir Plat (+2€ pétillant) **4,5 euros**

C H A M P A G N E

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL

9 euros

- SPRITZ APEROL (Aperol, 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 fraîche)
- 26 (Malibu, jus de pomme, Jus d'Ananas, sirop framboise, Prosecco)
- MOSCOW MULE (vodka, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe fraîche)
- 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, téquila, purée de framboise, cointreau , limonade)



LES BOISSONS

M E N U À 2,9 E U R O S

Toasts de Saumon fumé,
chiffonnade de jambon cru de Vendée,
ail, tomate et concombre

§
Gaspacho de Tomates
croûtons et mousse basilique

◆
Côte de cochon Label rouge,
purée de patates douces, tomates cerises glacées au vinaigre de
framboise et sauce miel soja

§
Curry d'été (Hors menu 18 euros)
Riz blanc, courgettes, poivrons, ail, huile d'olive,
sauce crémeuse à base de lait de coco et curry, jus de citron vert,
cacahouètes et persil

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

M E N U À 3,9 E U R O S

Médaillon de foie gras maison et ses chutneys framboise
et oignon rouge
accompagné de toasts grillés

§
Gambas snackées flambées au WHISKY
Sauce crémeuse et ses toasts grillés

◆
Brochette de poisson (selon arrivage), riz blanc, crème
aux poivrons et sauce Chimichurri

§
Entrecôte (origine France) grillée au romarin, jus de bœuf,
grenailles et champignons, beurre maître d'hôtel au
curcuma (**Hors menu 28 euros**)

◆
Tarte aux fraises
§
Cœur coulant du moment

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

Menu



ENTRÉES PLAISIRS

(Supplément +3 euros en plat)

SALADE chèvre chaud

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



ENTRÉES GOURMANDES

(Supplément +3 euros en plat)

à 18 euros

SALADE DE POULPE GOURMANDE ET ENSOLEILLÉE

Poulpe, Tomates, burrata crémeuse, olives, nectarine croquante, basilic, huile d'olives, jus de citron jaune et légèrement pimentée

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

K R A K E N

24 euros

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

T A K O

24 euros

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

G A M B A S P O E L E E S A U P I M E N T D ' E S P E L E T T E

23 euros

Fondue de poireaux au chorizo doux et chips de chorizo fort

TARTARE DE BOEUF origine FR "Classique" ou "Thai"

19 euros

Classique

Câpres, échalote, cornichons, persil, tabasco, sauce Worcester et jaune d'œuf
Servi avec des frites maison et une salade

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

O N G L E T A N G U S

24 euros

Fondue de poireaux et frites maison, beurre maître d'hôtel
Origine UE, minimum de 180gr

C A M E M B E R T R O T I

19 euros

Assortiment de charcuterie (jambon cru, jambon cuit et coppa),
saucisse fumée, frites maison et salade

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

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

L ITALIEN 19 euros

Steack hâché,
Pesto
Sauce parmesan
Jambon cru snacké
Mozzarella
Salade

*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*

L'OCTOPUS 21 euros

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

NOS BURGERS



Desserts

BRIOCHE PERDUE

Coulis caramel maison et glace
caramel

8 euros

DUO DE CHOIX PRALINES

Glace praliné et coulis de fruits

8 euros

TARTE AU FRAISE

Façon fraisier

9 euros

COEUR COULANT DU MOMENT

9 euros

ASSIETTE 4 FROMAGES

9 euros

CAFÉ GOURMAND

10 euros

CHAMPAGNE GOURMAND

16 euros

CAFÉS & THÉS

Expresso..... 2 euros

Double3,50 euros

Cappuccino 3,50 euros

Café viennois 4 euros

Décaféiné 2 euros

Irish coffee9 euros

Chocolat chaud maison4 euros

Thés/Infusion.....3,50 euros

Cafés
Thés
Desserts