

ENTRÉES

HUÎTRES DE PLEINE MER "LA PERLE DE QUÉHAN" HUÎTRES NATURELLES DIPLOÏDES - LA SIZAINNE & LA DOUZAINNE <i>DE LA MAISON QUINTIN DANS LE GOLFE DU MORBIHAN</i>	19/37
CHIFFONNADE DE GOUDA TRUFFÉ	13
CROMESQUIS D'AGNEAU DE SEPT HEURES - YAOURT AUX HERBES	14
SAUCISSON CATALAN - PICKLES MAISON - <i>DE JULIAN MAIRAL</i>	11
SARDINES DE GUÉTHARY "MAISON PEITA" - SARDINES BIO EN CONSERVE, MESCLUN & PAIN GRILLÉ	12
ŒUFS DU DIABLE BIO - ŒUFS SAUMURÉS, MAYONNAISE PAPRIKA, PICKLES & OIGNONS FRITS	9
BURRATA - TOMATES ANCIENNES MULTICOLORES & HUILE DE BALSAMIQUE	14
TARTARE DE DAURADE - GRENADE, VINAIGRETTE À LA MANGUE	15
AJO BLANCO - SOUPE D'AMANDE DU PAYS BASQUE, FLEURS DE PENSÉE, AMANDES TORRÉFIÉES, LAIT DE SOJA & AIL	10

PLATS

L'INCONTOURNABLE CROQUE-MONSIEUR DE GOUDA TRUFFÉ <i>AVEC OU SANS JAMBON, MESCLUN</i>	19
BALLOTINE D'AGNEAU DE 12H À LA BIÈRE - MÉDAILLON D'ÉFFILOCHÉE D'AGNEAU, BRIOCHE TOASTÉE & SALADE COMPOSÉE	25
GNOCCHI MAISON - CRÉMEUX DE BURRATA & HUILE DE BALSAMIQUE	21
FILET DE DAURADE POÊLÉE - PETIT POIS FRAIS & BEURRE AU HARENG FUMÉ	23
TARTARE DE COEUR DE RUMSTECK AU COUTEAU - FRITES MAISON	22
SALADE CEASAR - SALADE ROMAINE, PICKLES, FILET DE VOLAILLE JAUNE, CHAPELURE MAISON, SAUCE CEASAR	19
CÔTE DE BŒUF ANGUS D'IRLANDE (ENVIRON 1,1KG) - À PARTAGER OU PAS! FRITES MAISON, SAUCE POIVRE - <i>DE NOTRE BOUCHER METZGER</i>	98

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES	13
LA BRIOCHE PERDUE - CAMEL AU BEURRE SALÉ ET CRÈME FOUETTÉE	11
NOUGAT GLACÉ - ORANGE & GRAND MARNIER	12
RIZ AU LAIT CRÉMEUX - NOISETTES TORRÉFIÉES & PAILETTES DE CAMEL	10
PAVLOVA - WITH SEASONAL FRUITS & MASCARPONE	13
DÉLICIEUSE COUPE DE GLACE & SORBET DE SAISON MAISON - 3 BOULES	12

*SUPPLÉMENT CHANTILLY 2€
SUPPLÉMENT CHOCOLAT 3€*

**FORMULE DÉJEUNER
(LE MIDI EN SEMAINE ET À L'ARDOISE
UNIQUEMENT)**

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR	20
ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT	25

**NOS
COLLABORATEURS**

Les délices de Parmentier
pour le pain & la brioche

Jean-François Quintin
pour les huitres

Maison Reynaud
pour le poisson

La Ferme Saint-Grat / Nadaud
pour le canard

Medelys
pour les épices

Bermudes
pour les fruits et légumes

Julian Mairal
pour la charcuterie

**Boucherie Jean-Louis Porte
de la Villette / Metzger**
pour notre côte de boeuf

Conserverie Maison Peita
pour les sardines bio de Guéthary

La Ferme Bourguinat
pour les fromages

Alain Brumont, Marjorie et Matthieu
Galet, Fabien Jouve, Franck Pascal,
Anne de Joyeuse, Philippe Modat,
Chantale Micaze, Domaine Roubines,
Eric Morgat, Famille Buffet, Gérard
Bertrand, Nicolas Gadsseux, Olivier
Pithon, Domaine Gayda, Rémi Puizin,
Domaine Plageoles, Domaine de
la Souffrandise, Jean-Marc Gruaute
pour nos vins



LA BELLE ÉQUIPE

EN SALLE

Anna, Barbara, Carlos, Axel, Florian
& Kevin

EN CUISINE

Paul & Paul, Rajah, Ibrahima,
Oussmane, Mamadou & Cesar

AU BAR 1905

Sofia & Maïe

N'hésitez pas à demander la liste de nos allergènes à notre personnel