

ENTRÉES

HUÎTRES DE PLEINE MER "LA PERLE DE QUÉHAN"	
HUÎTRES NATURELLES DIPLOÏDES - LA SIZAINE & LA DOUZAINE	20/38
<i>DE LA MAISON QUINTIN DANS LE GOLFE DU MORBIHAN</i>	
CHIFFONNADE DE GOUDA TRUFFÉ	14
CROMESQUIS DE CONFIT DE CANARD - YAOURT AUX HERBES	15
SAUCISSON CATALAN - PICKLES MAISON - DE JULIAN MAIRAL	12
SARDINES DE GUÉTHARY "MAISON PEITA" - SARDINES BIO EN CONSERVE, MESCLUN & PAIN GRILLÉ	13
ŒUFS DU DIABLE BIO - ŒUFS SAUMURÉS, MAYONNAISE PAPRIKA, PICKLES & OIGNONS FRITS	11
BURRATA - POIRE & FRUITS SECS	17
FOIE GRAS DES PYRÉNÉES - DE NOTRE FERMIER	24
CEVICHE DE DAURADE ROYALE - LAIT DE COCO, CITRON VERT, MANGUE & GRENADE	15

PLATS

L'INCONTOURNABLE CROQUE-MONSIEUR DE GOUDA TRUFFÉ	21
<i>AVEC OU SANS JAMBON, MESCLUN</i>	
BALLOTINE D'AGNEAU DE 12H À LA BIÈRE - MÉDAILLON D'ÉFFILOCHÉ D'AGNEAU, BRIOCHE TOASTÉE & MOUSSELINE DE CAROTTES	26
FILET DE BAR CROUSTILLANT - ÉPINARDS EN PERSILLADE, CÂPRES À QUEUE & CITRON CONFIT	27
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU - FRITES MAISON	24
MAGRET DE CANARD DES PYRÉNÉES - DE FRANÇOIS CAMSUSOU, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES VIOLETTES & CAMEL AUX ÉPICES	31
SALADE DE CHÈVRE - BETTERAVE ROUGE, POIRE WILLIAMS, NOISETTES, CHÈVRE CROUSTILLANT, CERNEAUX DE NOIX & VINAIGRETTE ACIDULÉE	21
SALADE D'HIVER - RIZ VINAIGRÉ, CAROTTES JAUNES RAPÉES, CHOUX-ROUGE EN PICKLES, CONCOMBRE, AVOCAT, BETTERAVE, RADIS & VENE CRESS	23
SOLE MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE GRENAILLE	59
CÔTE DE BŒUF D'IRLANDE ANGUS ABERDEEN (ENVIRON 1,1KG) À PARTAGER OU PAS ! FRITES MAISON, SAUCE POIVRE	110

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES	13
LA BRIOCHE PERDUE - CAMEL AU BEURRE SALÉ & CRÈME FOUETTÉE	12
ENTREMET CHOCOLAT - CHOCOLAT DE MADAGASCAR 64% & PRALINÉ DE NOISETTES	12
RIZ AU LAIT CRÉMEUX - NOISETTES TORRÉFIÉES & PAILLETES DE CAMEL	10
TARTE AU CITRON REVISITÉE	12

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

FORMULE ENFANT

15

NUGGETS MAISON & FRITES
GLACE VANILLE

NOS COLLABORATEURS

Les Délices de Parmentier
pour le pain & la brioche

Jean-François Quintin
pour les huitres

Food Import
pour le poisson

Cercle Vert
pour les épices

Halles Prestiges
pour les fruits et légumes

Julian Mairal
pour la charcuterie

SGV Viande
pour notre côte de boeuf

Conserverie Maison Peita
pour les sardines bio de Guéthary

Crèmerie Parisienne
pour les fromages

Alain Brumont, Marjorie et Matthieu
Galet, Fabien Jouvès, Franck Pascal,
Anne de Joyeuse, Philippe Modat,
Chantale Micaze, Domaine Roubines,
Eric Morgat, Famille Buffet, Gérard
Bertrand, Nicolas Gadisseux, 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, Camille,
Robin, Guillaume & Kevin
& Eric notre sommelier

EN CUISINE

Yoann & Paul, Rajah, Ibrahima,
Oussmane, Mamadou, Adama, Robin

AU BAR 1905

Sofia, Gaele & Florian