

## ENTRÉES

<b>HUÎTRES DE PLEINE MER "LA PERLE DE QUÉHAN"</b>	
HUÎTRES NATURELLES DIPLOÏDES - LA SIZAINNE & LA DOUZAINNE <i>DE LA MAISON QUINTIN DANS LE GOLFE DU MORBIHAN</i>	20/38
<b>CROMESQUIS DE CONFIT DE CANARD - YAOURT AUX HERBES</b>	15
<b>SARDINES DE GUÉTHARY "MAISON PEITA" - SARDINES BIO EN CONSERVE, MESCLUN &amp; PAIN GRILLÉ</b>	13
<b>ŒUFS DU DIABLE BIO - ŒUFS SAUMURÉS, MAYONNAISE PAPRIKA, PICKLES &amp; OIGNONS FRITS</b>	11
<b>BURRATA - POIRE &amp; FRUITS SECS</b>	17
<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON DES PYRÉNÉES - FERME SAINT-GRAT</b>	24
<b>CEVICHE DE DAURADE ROYALE - LAIT DE COCO, KIWI, CITRON VERT, OIGNON</b>	15
<b>ŒUF PARFAIT - ESPUMA AU COMTÉ, JAMBON SERRANO, POMMES DE TERRE AGRIA</b>	15
<b>SALADE DE POULPE &amp; GAMBAS À LA PLANCHA - CHORIZO ET MOGETTES POSSIBILITÉ D'ÊTRE SERVIE EN PLAT AVEC NOTRE ASSIETTE DE LÉGUMES</b>	15

## PLATS

<b>L'INCONTOURNABLE CROQUE-MONSIEUR DE GOUDA TRUFFÉ</b>	21
<i>AVEC OU SANS JAMBON, MESCLUN</i>	
<b>BALLOTINE DE VEAU DE 12H AU COGNAC - MÉDAILLON D'ÉFFILOCHÉ DE VEAU, ROMARIN, PLEUROTTE, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET CÉBETTES</b>	26
<b>PAVÉ DE MERLU DE BRETAGNE - POIREAUX, TOPINAMBOURS, HUILE DE TRUFFE BLANCHE ET CHOU VERT RÔTI</b>	27
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU - FRITES MAISON, MOUTARDE À L'ANCIENNE</b>	24
<b>DUO DE CANARD DES PYRÉNÉES - MAGRET DE CANARD, JUS À L'ORANGE, PARMENTIER DE CUISSE DE CANARD CONFITE, NOISETTES ET PANAI</b>	31
<b>SALADE DE CHÈVRE - BETTERAVE ROUGE, POIRE WILLIAMS, CHÈVRE CROUSTILLANT, CERNEAUX DE NOIX &amp; VINAIGRETTE ACIDULÉE</b>	21
<b>ASSIETTE DE LÉGUMES - CERFEUIL TUBÉREUX, CHOU VERT, PLEUROTTE, CHOUX-FLEUR ET ASPERGES BLANCHES</b>	23
<b>PLUMA IBÉRICA DUROC- ÉCHINE DE PORC DUROC, CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET CHORIZO, JUS À L'AIL NOIR MAISON</b>	21
<b>CÔTE DE BŒUF D'IRLANDE ANGUS ABERDEEN (ENVIRON 1,1KG) À PARTAGER OU PAS ! FRITES MAISON, SAUCE POIVRE</b>	110

## DESSERTS

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	13
<b>LA BRIOCHE PERDUE - CARAMEL AU BEURRE SALÉ &amp; CRÈME FOUETTÉE</b>	12
<b>ENTREMET CHOCOLAT - CHOCOLAT DE MADAGASCAR 64% &amp; PRALINÉ DE</b>	12
<b>RIZ AU LAIT CRÉMEUX - NOISETTES TORRÉFIÉES &amp; PAILLETES DE CARAMEL</b>	10
<b>TARTE AU CITRON REVISITÉE</b>	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  
UNE BOULE DE 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 Jouves, 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, Kevin, Barbara, Carlos,  
Camille, Robin, Guillaume  
& Eric notre sommelier

### EN CUISINE

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

### AU BAR 1905

Sofia & Florian

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