

Le Menu Gourmand 25.90 € (entrée + plat + dessert)

Entrée + Plat : 21.90 € - Plat + Dessert : 20.90 € - Le Plat seul : 15.90 €

Le Fromage de Bienvenue : Le Pot de Fromage Frais au Sel de Guérande

Les Entrées

Choisissez votre entrée préférée, gourmande et savoureuse

La Cocotte d'Escargots (12) à la Crème d'Ail et aux Champignons

Le Caquelon d'Œufs Mollets, Sauce Crémée au Foie Gras (entrée chaude)

L'Incontournable Foie Gras de Canard Maison (suppl. 3 €), Confit de Figs, Pain Grillé

Le Camembert Rôti, Farci à l'Andouille de Bretagne et sa Salade Verte (entrée chaude)

Les Fameuses Rillettes du Mans Artisanales Farcies au Foie Gras (N. Blossier, Médaille d'Or 2022)


La Salade Fraîcheur au Saumon Fumé, Fromage Frais et Œuf Mollet


La Salade du Bistrot au Chèvre Chaud et au Magret de Canard Fumé

Les Plats

Nos plats sont cuisinés par notre brigade dans un esprit de tradition, de goût et de générosité

Aiguillettes de Poulet à la Plancha Sauce Champignons ou Sauce Curry


Les Tendres Brochettes de Bœuf (Spécialité) Sauce Poivre ou Béaïoli ou Roquefort 


Le Pavé de Bœuf en Émincé (Spécialité) Sauce Poivre ou Béaïoli ou Roquefort ou Rossini 

La Grande Salade au Chèvre Chaud et au Magret de Canard Fumé

La Grande Salade Fraîcheur au Saumon Fumé, Fromage Frais et Œufs Mollets

Le Médaillon de Jambon Grillé à la Plancha, Sauce Légère au Porto

Le Tartare de Bœuf Classique, Préparé en Cuisine, Cru ou Saisi Aller/Retour à la Plancha 

Le Tartare de Bœuf à l'Italienne, Cru ou Saisi Aller/Retour à la Plancha, au Pesto et au Parmesan 

La Cassolette de Tendres Joues de Cochon Confites Sauce Légère à la Moutarde à l'Ancienne

Le Dos de Cabillaud Cuit à la Vapeur au Coulis de Crustacés à la Crème

La Carte des Desserts

Plaisir, Gourmandise, Dessert d'Antan, 14 Desserts au Choix !!!

Le Petit Bocal de Friandises

A partager à l'Apéritif (2 à 3 personnes) : 6 €
Les Rillettes du Mans Artisanales farcies au Foie Gras
(Médaille d'Or 2022 - Nicolas Blossier - Charcuterie de la Croix d'Or)

Midi Bonheur

Uniquement le midi du mardi au vendredi sauf fériés



Formule Déjeuner « Express »

1 Plat au Choix dans la Formule à 13.90 €

11,90 €

Café, Thé ou Infusion Le Bocal de Friandises

Uniquement le midi du mardi au vendredi sauf fériés






Formule Déjeuner

1 Plat + 1 Dessert + 1 Café

13,90 €

Le Fromage de Bienvenue
Le pot de Fromage Frais au Sel de Guérande à Tartiner

- Aiguillettes de Poulet à la Plancha Sauce Champignons ou Sauce Curry
- Le Pavé de Bœuf (VBF) en Émincé, Sauce Poivre ou Roquefort ou Béaïoli 
- Le Camembert Rôti, Farci à L'Andouille de Bretagne, Frites et Salade Verte
- Le Jambon Grillé à la Plancha, Sauce aux Champignons ou Sauce Poivre
- La Grande Salade au Chèvre Chaud et au Magret de Canard Fumé
- La Grande Salade Fraîcheur au Saumon Fumé, Fromage Frais et Œufs Mollets
- Le Dos de Cabillaud à la Vapeur au Coulis de Crustacés à la Crème
- Le Tartare de Bœuf (VBF) préparé en Cuisine Cru ou Saisi Aller/Retour 
- Le Tartare de Bœuf Italien (VBF) au Pesto et au Parmesan Cru ou Saisi Aller/Retour 

Le Dessert au Choix sur toute la Carte (14 desserts au choix)

Café, Thé ou infusion Le Bocal de Friandises



Menu « Enfant »

Jambon blanc ou Steak Haché Frais  ou Aiguillettes de Poulet à la Plancha
1 boisson au Choix + Yaourt aux Fruits ou Glace 2 boules

9,90 €

Nos prix sont nets

Toutes nos viandes sont issues de France ou UE.