



Les Entrées

- Nems croustillants au fromage de chèvre et tomate confite 7.00
- Gambas en tempura de tandoori, et sa sauce miel et curry, salade de légumes croquants 8.00
- Œuf de poule du coquelin élevé en plein air frit, riz vénéré à la truffe, sauce Matelotte 7.00
- Gravlax de saumon et betterave, chantilly d'ananas 7.00
- Foie gras en terrine et ses « Pickles de fruits et légumes » 12.50
- Tataki de thon aux épices cajun 9.00
- Ravioles de Royan AOP Label Rouge, pesto et pignons de pin 8.00
- Trilogie des entrées (Nems, gravlax de saumon, gambas croustillantes) 13.00

Les Poissons

- Dos de cabillaud sauce miso et yuzu, mousseline de patate douce à la vanille 17.00
- Saint Jacques snackées à l'épice Cajun, risotto aux shiitakés bio de la ferme de Bégouin et nage au curcuma 21.00
- Marmite de la mer au lait de coco et curry rouge, riz parfumé à l'ail 15.00
- Panier Vapeur de saumon parfumé à l'huile de sésame torréfié 15.00

Les Viandes

- Filet de Bœuf breton au Saté, sauce au bœuf et vin rouge mijotée 3 heures, mousseline de patate douce à la vanille de Madagascar et poêlée de légumes 21.00
- Entrecôte bretonne 300g, frites maison sauce au choix 20.00
- Rôti de veau cuit à basse température, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne et pleurotes bio de la ferme du Bégouin, jus corsé au romarin 19.00
- La Pintade de Janzé Label Rouge farcie aux champignons et noix, pommes rôties et sauce au cidre breton 16.50
- Cocotte de maigre de porc braisé 7 heures, au miel et moutarde à l'ancienne, riz à l'ail 15.00
- Carpaccio de bœuf à l'italienne (2 assiettes), frites maison 14.00

Les Burgers

[avec galettes de Pomme de Terre]

- Burger Montagnard, steak haché de bœuf Aubrac, charcuterie ibérique, fromage à raclette, sauce gorgonzola, frites maison 15.00
- Burger steak de bœuf Aubrac, Cheddar, tomates, oignons, sauce tartare, Frites maison 14.00
- Burger Tex-Mex, steak de bœuf Aubrac, Cheddar, guacamole d'avocat, tomates, oignons rouges, Frites maison 14.50
- Burger au Saumon, Cheddar, Oignons Rouges, Tomates, sauce Savora et cumin, Frites maison 14.00

Les Salades

- Bowl Végétarien, Pickles de légumes, taboulé de quinoa, nems de chèvre, féta, noix, crème de betterave à l'aneth, avocat, grenade, wakamé, sorbet poivron rouge et vinaigrette de framboise 14.00

- SeaMoon, Tempura de gambas, gravlax de saumon, chantilly d'ananas, tataki de thon, mesclun de salade, wakamé et sorbet mangue 15.00

MENU FULL MOON 29.50

...

- Foie gras en terrine et ses « pickles » de légumes
- Gambas en tempura de tandoori, sauce miel et curry
- Tataki de thon aux épices cajun
- Œuf de poule du Coquelin élevé en plein air frit, riz vénéré à la truffe, sauce Matelotte

...

- Saint Jacques snackées, nage au curcuma et risotto aux shiitakés bio de la ferme du Bégouin à l'épice cajun
- Dos de cabillaud sauce Miso et Yuzu, mousseline de patate douce à la vanille
- Filet de Bœuf au Saté, sauce au bœuf et vin rouge mijotée 3 heures, mousseline de patate douce à la vanille de Madagascar
- Entrecôte XL 300gr, Frites Maison, sauce au choix
- Rôti de veau cuit à basse température, jus corsé au romarin, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne et pleurotes bio de la ferme du Bégouin

...

- Tous les desserts de la carte excepté la fondue Nutella et déclinaison autour de l'enfance

MENU MOON

[Entrée, Plat et Dessert] 24.90

[Entrée & Plat ou Plat & Dessert] 19.00

...

- Nems croustillants au fromage de chèvre
- Gravlax de saumon, betterave et chantilly d'ananas
- Ravioles de Royan AOP au pesto et pignon de pin
- ...
- Cocotte de maigre de porc braisé 7 heures au miel et moutarde à l'ancienne
- Panier Vapeur de saumon parfumé à l'huile de sésame torréfié
- La Pintade Label Rouge farcie aux champignons et noix pommes rôties sauce au cidre breton
- Marmite de la mer au lait de coco et curry rouge, riz parfumé à l'ail

...

- Sélection de Fromages Affinés
- Tarte aux fruits rouges, ganache chocolat blanc et pistache, sorbet violette
- Duo de Carambar
- Brioche feuilletée façon pain perdu, glace pistache
- Cheesecake revisité à la mangue et dacquoise à la coco

Menu Petite Lune [-10 ans] 8.00

- Jus de Fruit ou Soda
- Steak Haché ou Poisson Vapeur
- Frites ou riz
- Glace Eléphant ou Mini Desserts

Les Desserts

- Le dessert signature de notre Chef : Pyramide « de Gizeh » chocolat et épices, glace vanille Macadamia 8.50
- Sélection de Fromages Affinés [La Fromagerie de Saint-Héliier] 8.50
- Brioche Feuilletée Façon Pain Perdu, glace pistache [Boulangerie ELLUARD] 7.50
- Tarte aux fruits rouges, ganache chocolat blanc et pistache, sorbet violette 7.00
- Mi-cuit au chocolat, cœur d'ivoire, glace chocolat blanc 8.00
- Duo de Carambar 7.50
- Cheesecake revisité à la mangue et dacquoise à la coco 7.00
- Fondue au Nutella fruits frais et gourmandise (peut-être à partager) 13.00
- Déclinaison autour de l'enfance (peut-être à partager) 13.00