

Entrées

	petite /grande
Planche Tapas (assortiment de diverses fritures)	10€/18€
Planche de charcuterie	10€/18€
César à notre façon	10€/16€
salade, tomate, œuf, croûtons, parmesan, poulet pané, sauce césar	
Salade Marcelino	10€/16€
salade, tomate, œuf, brique de saint Marcellin, jambon cru	
Œuf parfait crème de truffe	16€
et crumble de parmesan	
Cassolette de saint-jacques	18€
sur sa crème de poireaux	
Soupe de Favouilles	14€
(crabes de méditerranée) avec sa rouille, croûtons et fromage râpé	
Velouté de pois cassés	12€
avec son chorizo ibérique	
Foie gras mi-cuit maison	18€
avec son confit d'oignons et ses toasts	

Menu des Pitchouns

soda ou sirop au choix

+

linguini carbonara ou roquefort

ou nuggets ou burger ou steak haché frites

+

brownies choco ou compote ou glace 1 boule

11€

Tartare de boeuf

Classique 17€

échalote, cornichons, tabasco, sauce anglaise, ketchup, mayo, ciboulette

Italien 17€

jambon cru, parmesan, tomates confites, pistou

Thaï 17€

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

Truffé 20€

huile de truffe, copeaux de truffe, sauce soja, ciboulette et échalote

Rossini 25€

assaisonnement du truffé avec foie gras poêlé

Tartare de thon

Classique 18€

mangue, échalote, ciboulette, citron, huile sésame, sauce soja et teryaki

Thaï 18€

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

Truffé 21€

huile de truffe, copeaux de truffe, sauce soja, ciboulette et échalote

Rossini 26€

assaisonnement du truffé avec foie gras poêlé

Nos tartares sont accompagnés de frites maison et salade

Burgers

Classique 17€

salade, tomate, steack haché frais, bacon, cheddar, oignons, ketchup, mayo

Seguin 18€

salade, tomate, steack haché frais, confit d'oignons, miel, chèvre

Tonmikui 20€

steack de thon, wakamé, avocat, tomate, oignons, sauce teryaki

Nos burgers sont accompagnés de frites maison

Plats

Pavé de bœuf Piémontais , frites maison	20€
Façon Rossini , frites maison (sur brioche grillée avec foie gras poêlé et sauce porto truffée)	26€
Demi magret de canard au miel ,frites maison	18€
Magret de canard au miel , frites maison	27€
Quasi de veau crème de cèpes (cuisson basse température) avec gratin dauphinois	25€
Suprême de poulet crème d'estragon (cuisson basse température) avec pommes grenailles	18€
Ris de veau aux morilles , gratin dauphinois	29€
Steack de thon mi-cuit , frites maison	19€,
Façon Rossini , frites maison (sur brioche grillée avec foie gras poêlé et sauce porto truffée)	25€
Dos de cabillaud et sa croûte de noisette purée de carotte et crème aux agrumes	21€
Marmite de la mer façon Chez Nous soupe de favouilles accompagnée de moules , calamars , dorade sébaste , cabillaud ,pommes grenailles et croûtons de rouille	29€
Linguinis terre et mer crème de cèpes et Saint-Jacques	28€
Linguinis à la carbonara	15€
Linguinis crème de truffe et parmesan	22€

Les petits plus

saucés:

morilles 4€ / cèpes 3€ / poivre , roquefort, miel 2€

bol de frites , bol de salade , gratin , pommes grenailles ou légumes 4€

sup foie gras poêlé 5€

Menu à 29€

Velouté de pois cassés
avec son chorizo ibérique

ou

tartare de thon thaï
sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

ou

salade Marcelino
salade, tomate, œuf, brique de saint Marcelin, jambon cru

Tartare de bœuf classique, thaï ou italien
frites maison

ou

Suprême de poulet crème d'estragon
(cuisson basse température) et pommes grenailles

ou

Dos de cabillaud et sa croûte de noisette
purée de carotte et crème aux agrumes

Crème brûlée

ou

Moelleux au chocolat

ou

Verrine façon Mont-Blanc à l'orange
(sablé breton, crème de marrons, chantilly, meringue, suprême d'orange)

ou

dessert de la carte +3€

Les menus ne sont pas modifiables

Menu à 39€

Oeuf parfait crème de truffe
et crumble de parmesan

ou

Cassolette de saint-jacques
et sa crème de poireaux

ou

Foie gras mi-cuit maison
avec son confit d'oignons et ses toasts

Quasi de veau crème de cèpes
(cuisson basse température) et son gratin dauphinois

ou

Ris de veau aux morilles
gratin dauphinois

ou

Marmite de la mer façon Chez Nous
soupe de favouilles accompagnée de moules, calamar, dorade sébaste,
cabillaud et pommes grenailles

Dessert ou glace au choix dans la carte

ou

Assiette de Fromages

Les menus ne sont pas modifiables

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Moelleux chocolat	7€	Crème brûlée	7€
Profiteroles	9€	Pavlova	9€
Café douceur	8€	Thé douceur	9€
Cheesecake	sur pâte spéculoos , coulis et framboises fraîches		7€
Parfait glacé	à la pistache , sur son cookie chocolat		7,5€
Verrine façon Mont-Blanc à l'orange			7€
(sablé breton , crème de marrons , chantilly , meringue, suprême d'orange)			

Assiette de fromages 8,5€

Glaces

1boule 2,5€ , 2boules 4,5€

3boules 6,5€ , sup chantilly 1€

parfums : vanille , chocolat , café , praliné ,
caramel fleur de sel , mangue , fraise , framboise , citron , coco

Dame Blanche 8€

glace vanille , sauce chocolat et chantilly

Café liégeois 8€

glace café , café liquide et chantilly

Chocolat liégeois 8€

glace chocolat , sauce chocolat et chantilly

la meringuée 8,5€

sorbet fraise , framboise , glace coco , coulis de fruits rouge , meringue et
chantilly

Colonel 9€

sorbet citron et vodka