

# L'ARDOISE

## DES SAVEURS

*Toute l'équipe de  
L'Ardoise des Saveurs  
vous souhaite un bon appétit !*



## De la Convivialité : Des ardoises à partager

Simple comme <b>un Saucisson</b> : la saveur d'un saucisson de qualité.....	6€
Quoi de mieux que <b>des Crevettes Panko à la crème de sésame</b> à partager .....	7€
Humm ! C'est bon ! <b>Un Camembert rôti au miel</b> et ses toasts de pain grillé.....	8€
L'incontournable <b>Tapenade d'olives</b> et ses croquants de Pinsa.....	8€
Tout est bon dans le fromage et le cochon : partagez <b>une Palette</b> fermière de charcuteries et de fromages de nos régions).....	9€
Pourquoi choisir ? <b>Partageons l'Ardoise des Tapas</b> (tous nos tapas, sur la même ardoise) .....	19€

## Des Préliminaires : Nos Entrées Pour commencer

<b>Pinsa Romana</b> Au boeuf fumé, crème aux noix, tapenade d'olives noires, croustillant d'oignon et salade Roquette .....	8€
<b>La Dolce Vita</b> Aux tomates grappes rôties au miel, mousse de Mozzarella Burrata, jambon Speck, mayonnaise à l'ail noir .....	9€
<b>Effeillé de merlu cuit à l'huile d'olive,</b> Aux pétales de haddock fumé, brousse de brebis, au citron et à l'aneth.....	10€
<b>La Brocéliande,</b> A la galette de blé noir en mille-feuille, oeuf poché, poitrine de cochon rôtie, crème d'emmental et oignon frit.....	9€

## En Dégustation : Nos grandes salades

<b>La Boréale</b> Kaftas aux céréales, tapenade d'olives sur sa Pinsa , Burrata , tomate et crème de sésame.....	16€
<b>La Bouquetine</b> Chèvre pané au basilic, poitrine de cochon rôtie au miel, cerneaux de noix, tomate et maïs.....	17€
<b>La Beef Coin</b> Coin de bœuf fumé aux herbes, bleu d'Auvergne, croustillant d'oignon, pomme de terre cuite au sel de mer et tomate.....	18€
<b>La Smoki</b> Effeillé de merlu et haddock fumé, carotte snackée, tomate et craquant de blé noir .....	19€

## Du Plaisir : nos tartares sur mesure

<b>Le Tartare Traditionnel</b> Viande de bœuf français (180g), préparée par nos soins, salade et pommes de terre frites.....	17€
<b>Le Tartare aller-retour</b> Viande de bœuf français (180g), préparée par nos soins, aller-retour à la plancha et sa sauce au choix, salade et pommes de terre frites.....	17,5€
<b>Le Tartare à Cheval :</b> Tartare aller-retour (bœuf français 180g), son oeuf à cheval et sa sauce au choix, salade et pommes de terre frites.....	18€
<b>Le Tartare Normand</b> Viande de Boeuf français (180g), préparée par nos soins, aller-retour et camembert rôti au miel, salade et pommes de terre frites .....	19€

Choix de nos sauces : Poivre-vert, Oignon doux, Bleu d'Auvergne, Emmental, Crème de haddock fumé, Mayonnaise ail noir, Crème au sésame

## Les Saveurs de nos Plats Terre & Mer

<b>Seiche snackée, marinée au thym citron</b> Accompagnée de pâtes italiennes au safran et son jus marinère agrémentée de coques en persillade .....	17€
<b>Poisson de la criée du moment</b> Poisson incisé aux pétales de haddock fumé sur sa pomme de terre cuite au sel de mer, sa mousse de poireaux et sa crème au sésame ....	18€
<b>Pavé de merlu</b> Piqué a la citronnelle, bouillon thaï, Méli-mélo de carottes et shiitaké snacké.....	19€
<b>Kaftas aux céréales</b> Pâtes Radiatori safranées, Burrata d'Italie, craquant au sarrasin et coulis de roquette .....	16€
<b>Suprême de poulet Rôti</b> Volaille française rôtie au beurre de basilic sous la peau, coulis de haddock fumé, mousse de poireaux, shiitaké snacké et craquant au sarrasin....	17€
<b>Brochette d'agneau (250g) (sup menu +1€)</b> Marinée cumin et thym, arrosée de son jus, accompagnée de carottes du marché snackées et ses oignons caramélisés .....	21€
<b>Traditionnel haché de bœuf Français (150g)</b> Snacké à souhait, sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte .....	15€
<b>Smoked Beef en carpaccio</b> Bœuf cuit et fumé, crème aux noix, pétales de parmesan, huile de roquette, pommes de terre frites et salade verte.....	16€
<b>Coeur de faux filet français, maturé et mariné au bois de cerisier fumé (300g) (sup menu +2€)</b> Sauce au choix, pomme de terre cuite au sel de mer et moutarde à l'ancienne, crème au sésame .....	22€

Envie de changer une sauce, une garniture, dites-le nous. Les gourmands ! Vous désirez plus ! rajouter 1€ pour une 2<sup>ème</sup> sauce ou 3€ une 2<sup>ème</sup> garniture.

## Incontournables : Nos Burgers

<b>Le végétarien</b> Kafta aux céréales, fromage de chèvre, crème aux noix et frites, salade .....	17€
<b>Le Poulet-Miel</b> Poulet pané, Burrata d'Italie, tomate rôtie au miel, nappé de sauce emmental et frites, salade .....	18€
<b>Le Normand</b> Haché du boucher VBF 150g, camembert, poitrine de porc rôtie au miel, sauce oignon doux, croustillant d'oignon et frites, salade .....	19€

## Gourmandises : des desserts à votre goût

<b>Le Sweet Burger</b> Fondant chocolat, compotée de poire à la vanille et crémeux praliné nappé de coulis de chocolat .....	9€
<b>La Tartelette cookie « mange-tout »</b> Crème brûlée à la vanille dans sa tartelette au cookie et sa cuillère, le tout comestible .....	7€
<b>La Profiterole Buns &amp; roll</b> Glace vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly .....	9€
<b>Le Parfait glacé arlequin</b> Méli-mélo de fruits exotiques et éclats de meringue.....	8€
<b>Le Moelleux au citron</b> Tuile au chocolat, Lemon Curd et sorbet fruits rouges .....	8€
<b>La Fantaisie des desserts</b> Assortiment de quatre mignardises du moment .....	9€
<b>Le Café ou Le Thé Gourmand (sup menu +1€)</b> Fantaisie des desserts accompagnée d'un espresso ou un thé .....	10€

# Les douceurs d'une Coupe Glacée

## LES COUPES CLASSIQUES :

Glace une boule : 3,5€

Glace deux boules : 6,5€

Glace trois boules : 8€

Supplément chantilly / chocolat chaud / caramel beurre salé / fruits rouges : 2€

## LES PARFUMS DES GLACES ET DES SORBETS :

**Nos Crèmes Glacées :** Vanille, Caramel beurre salé, Café, Chocolat-nuty, Menthe-Chocolat, Noix de coco

**Nos sorbets :** Fraise, Framboise, Citron vert, Passion

## Les Coupes Gourmandes

<b>Le Chocolat Liégeois :</b> trois boules glace chocolat-nuty, chocolat chaud & chantilly .....	9€
<b>Le Café Liégeois :</b> trois boules glace café, espresso & chantilly .....	9€
<b>Le Caramel Liégeois :</b> trois boules glace caramel, coulis de caramel & chantilly .....	9€
<b>La Dame blanche :</b> trois boules glace vanille, chocolat chaud & chantilly .....	9€
<b>La Snickers :</b> glace caramel et glace vanille, cacahuètes enrobées, coulis de chocolat & chantilly .....	10€
<b>L'Exotica :</b> sorbet fruit de la passion et sorbet citron vert, fruits frais, coulis exotique & chantilly .....	10€

## Les Coupes Digestives (sup menu +1€)

<b>Le Colonel :</b> deux boules sorbet citron vert & vodka .....	11€
<b>L'Iceberg :</b> deux boules glace menthe chocolat & Mentilla .....	11€
<b>La Caraïbe :</b> deux boules sorbet passion & Rhum vieux .....	12€



## Nos Formules et Menus



### Menu Gourmand : 33€

VALABLE TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

ENTRÉE OU SALADE MENU + PLAT + DESSERT AU CHOIX PARMIS TOUTE LA CARTE

CERTAINS PLATS ENGENDRENT UN SUPPLÉMENT

### Formule du midi

VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI ET HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR OU MAXI SALADE DU JOUR .....	15€
FORMULE DUO : ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT .....	18€
FORMULE TRIO : ENTRÉE + PLAT + DESSERT .....	21€

RAJOUTER 2€ ET OPTEZ POUR LA GRILLADE DU JOUR À LA PLACE DU PLAT DU JOUR

### Formule Express

VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI ET HORS JOURS FÉRIÉS

GRILLADE DU JOUR .....	17€
GRILLADE DU JOUR + café ou thé gourmand .....	21€

### Menu Enfant : 12€

PLAT : Haché de bœuf ou Poulet pané ou Burger junior

DESSERT : Fantaisie de desserts Junior ou Une Coupe de glace une boule

BOISSON : Sirop à l'eau ou Diabolo ou Verre de jus de fruit (pomme, orange ou ananas)

NOUS TRAVAILLONS ESSENTIELLEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS, MERCI D'AVANCE DE NOUS EXCUSER POUR DES ÉVENTUELLES RUPTURES.

LISTE DES ALLERGÈNES : NOUS CONSULTER. TOUS NOS PRIX SONT T.T.C.