

L'ARDOISE DES SAVEURS

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



La Convivialité : Des ardoises à partager

Simple comme un Saucisson : la saveur d'un saucisson de qualité.....	6€
Quoi de mieux que des Crevettes Panko , chutney de mangue à l'oignon rouge, à partager.....	7€
Humm ! C'est bon ! Reblochon rôti au miel et ses toasts de pain grillé	8€
La découverte de l'Arancini fourré à la mozzarella et l'Estragonne*	8€
Tout est bon dans le fromage et le cochon : partagez une Palette fermière de charcuteries et de fromages de nos régions)	9€
Pourquoi choisir ! Partageons l'Ardoise des Tapas (tous nos tapas, sur la même ardoise)	21€
'Estragonne : Nouvelle sauce créée par le Chef, en confectionnant une mayonnaise avec les ingrédients d'une Béarnaise.	

Mise en œuvre : Nos Entrées pour se lancer

Le Velouté de Timadeuc	
Velouté potimarron, copeaux de Timanoix, œuf frit et pétale de canard au piment fumé.....	8€
Le carpaccio de la mer	
Carpaccio de dorade et sa marinade au combava, Arancini et son coulis de crevette corsé	9,5€
L'Angus aux pickles	
Poitrine de bœuf Black-Angus fumée, Estragonne, pickles de légumes et pousses de moutarde.....	10€
Le traditionnel Foie-gras (sup menu +2€)	
Foie gras mi-cuit au coing, chutney de mangue à l'oignon rouge et toastes de pain aux maïs.....	13,5€

Dégustation : Nos grandes salades gourmandes

La Montagnarde	
Bacon crispy, pomme paillasse , crèmeux de reblochon, oignon confit et tomate.....	16€
L'Orientale	
Falafel, œuf frit, pétales de Timanoix , légumes confits de saison, maïs et tomate.....	17€
La Geroise	
Pétales de canard, tome de brebis au piment d'Espelette, poivrons snackés, tomate.....	18€
La Baltique	
Ceviche de dorade, Arancini, pickles du verger, crevettes panées et tomate.....	19€

Le Plaisir de nos tartares conçus pour vous

Le Tartare Traditionnel	
Viande de bœuf français (180g), préparée par nos soins, salade et pommes de terre frites	18€
Le Tartare aller-retour	
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.....	18,5€
Le Tartare à Cheval	
Tartare aller-retour (bœuf français 180g), son œuf à cheval et sa sauce au choix, salade et pommes de terre frites	19€
Le Tartare Savoyard (sup menu +1€)	
Viande de bœuf français (180g), préparée par nos soins, aller-retour et Reblochon rôti, salade et pommes de terre frites	20€

Envie de changer une sauce, une garniture, dites-le-nous. Les gourmands ! Vous désirez plus ! rajouter 1€ pour une 2^{ème} sauce ou 3€ une 2^{ème} garniture

Choix de nos sauces : Poivre-vert, Reblochon, Jus au lard, Crème de pot au feu, Estragonne, Compotée d'oignon flambée au Calvados, Jus de Trouspinette aux fruits rouges

Les Saveurs de nos plats Terre & Mer

La « Tintiflette »	
Tartiflette façon tatin, lardons et Reblochon, compotée d'oignon caramélisé et son jus au lard, accompagnée de sa salade	15,5€
Traditionnel haché de bœuf Français (150g)	
Snacké à souhait, sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte.....	15,5€
Falafels aux céréales	
Risotto de légumes et Arancini cœur de bille de mozzarella et son pesto rouge	16€
Poitrine de bœuf « Black-Angus » fumée	
Façon carpaccio, compotée d'oignon flambé au calvados, pomme de terre frites et salade verte	16,5€
Fondant de poulet farcis au citron	
Volaille française cuite au bouillon de pot au feu, méli-mélo de légumes façon risotto et Estragonne	17€
Fagot de loup de mer	
Loup au court-bouillon, jus de pot au feu crémé et Arancini au cœur coulant mozzarella et ces légumes glacés	19€
Maki de dorade sébaste (sup menu +1€)	
A la mousse de crevettes, milles feuilles de poivrons snackés et coulis de crevette au piment fumé	20€
Ti-rôtie de canard aux coings laqués au miel (sup menu +1€)	
Mousseline de potimarron pousses de moutarde et jus corsé de Trouspinette aux fruits rouges.....	21€
Bœuf Façon tournedos piqué au romarin « VBF » (250g) (sup menu +2€)	
Sauce au choix, Aligot au fromage de l'Aubrac IGP, pétale de brebis au piment d'Espelette et salade verte	22€

Envie de changer une sauce, une garniture, dites-le nous. Les gourmands ! Vous désirez plus ! rajouter 1€ pour une 2^{ème} sauce ou 3€ une 2^{ème} garniture.

Incontournables : Nos Burgers

Le Végétarien	
Falafel aux céréales, Timanoix (fromage du Morbihan), crèmeux de potimarron, salade et pomme de terre frites	17,5€
Le Basque	
Poulet corn flakes, poivrons snackés, Estragonne, fromage de brebis au piment d'Espelette, salade et pomme de terre frites	18€

L'Alpin	
Haché du boucher 150g, reblochon, Aligot, bacon snacké, compotée d'oignon flambée au calvados, salade et pomme de terre frites.....	19€

Gourmandises : des desserts à votre goût

Retour d'enfance	
Brioche perdue, mousse de chocolat au lait gratinée, riz soufflé et glace noix de pécan	8€
Cannellonis de crêpes	
Fourrés mousse nougatine, billes de poires rôties au miel et son coulis de caramel beurre salé.....	8€
La Profiterole Buns & roll	
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	8€
Balade en Forêt noire	
Génoise chocolat, crème vanille, griottes amarena, copeaux et fondant de chocolat.....	8€
Bavarois de guimauves	
Mousse citron vert et fruits exotiques marinés au combava	8€
L'Ardoise des fromages	
Assortiment de fromages du moment, chutney de mangue et d'oignon rouge	8€
La Fantaisie des desserts	
Assortiment de quatre mignardises du moment.....	8,5€
Le Café ou Le Thé Gourmand (sup menu +1€)	
Fantaisie des desserts accompagnée d'un expresso ou un thé	9,8€

Les douceurs d'une Coupe Glacée

LES COUPES CLASSIQUES :

Glace une boule : 4€ Glace deux boules : 6€ 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-nutty, Menthe-Chocolat, Noix de coco

Nos sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Passion

Les Coupes Gourmandes

Le Chocolat Liégeois : trois boules glace chocolat-nutty, chocolat chaud & chantilly	8,5€
Le Café Liégeois : trois boules glace café, espresso & chantilly	8,5€
Le Caramel Liégeois : trois boules glace caramel, coulis de caramel & chantilly	8,5€
La Dame blanche : trois boules glace vanille, chocolat chaud & chantilly	8,5€
La Nutty : glaces caramel et pécan, riz soufflé, coulis de chocolat & chantilly.....	9,5€
L'Exotica : sorbet fruit de la passion et sorbet citron vert, fruits frais, coulis exotique & chantilly.....	9,5€

Les Coupes Digestives (sup menu +1€)

Le Colonel : deux boules sorbet citron vert & vodka	10,5€
L'Iceberg : deux boules glace menthe chocolat & Mentilla	10,5€
La Caraïbe : deux boules sorbet passion & Rhum vieux.....	11€

Nos Formules et Menus

Menu Gourmand : 33€

VALABLE TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

ENTRÉE OU SALADE MENU + PLAT + DESSERT AU CHOIX PARMI 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.