



Nos Entrées



Les planches Apéro
de L'ARDOISE
Hors menu gourmand

La Légère...
pour démarrer le repas 17€

La XXL !!!
pour les professionnels de l'apéro... 29€

Cromesquis de Veau pané à la cacahuète et chèvre frais, aioli au curcuma.

Tartare de Thon, avocat et mangue, vinaigrette à la tomate et fraise, huile basilic

Pomme rôtie et Camembert pané crème au lard et huile de basilic

Poisson du marché fumé, perles de citron, tuiles de pain aux céréales et crème aux herbes fraîches

10€

Nos Salades

La Fromagère : camembert pané au sésame, chèvre frais, tuile de lard fumé, oignons pickles, maïs 17€

La Véggie : falafel de céréales, mozzarella di buffala, tomates confites, mangue, avocat 16€

L'Océane : poisson fumé, tagliatelle de légumes, tartare de tomates, crème citronnée aux herbes fraîches 18€

La Gourmande : cromesquis de veau, poisson fumé, mozzarella di buffala, avocat et tartare de tomates
(hors menu gourmand) 19€



Nos Tartares



Le Tartare Traditionnel : Viande de Bœuf français (180g) préparé par nos soins 17€

Le Tartare Aller/retour, sauce au choix : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha 18€

Le Tartare Dessus-Dessous : Viande de Bœuf français (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha et son œuf au plat à cheval 18€

Le Tartare Mont d'Or : Viande de Bœuf Charolais (180g), préparé par nos soins, aller retour à la plancha, Mont d'Or gratiné et oignons frits
(menu gourmand +2€) 20€

* Nous travaillons essentiellement avec des produits frais, merci d'avance de nous excuser pour des éventuelles ruptures

Nos Accompagnements et Sauces

Accompagnements : pommes de terre frites, embeurrée de petits pois, tagliatelle de légumes, risotto aux herbes, pommes de terre grenailles 3€

Sauces : Mont d'Or, poivre, bleu d'Auvergne, crème poivrons rouges, aioli curcuma, échalotes confites 1€



Nos Burgers



Le Végétarien : Falafel aux céréales, Guacamole, tagliatelle de légumes, accompagné de son bouquet de salade composée et frites 17€

Le Poulet : Poulet pané, chèvre frais, aioli au curcuma, pickles d'oignons, accompagné de son bouquet de salade composée et frites 18€

Le Veau d'Or : Paleron de veau confit, tuile de lard fumé, Mont d'Or, oignons frits, accompagné de son bouquet de salade composée et frites 21€

Le Normand : Haché de bœuf charolais, camembert pané, jambon Serrano, échalotes confites, accompagné de son bouquet de salade et frites 20€



Nos Plats Terre & Mer



Haché de bœuf français (220g), pommes de terre frites 17€

Pièce de bœuf du boucher français (220g), sauce au choix et pommes de terre frites *(menu gourmand +1€)* 21€

Entrecôte de bœuf VBF (300g), sauce au choix et pommes de terre frites *(menu gourmand +2€)* 23€

Paleron de veau confit à la graisse de canard, crème au Mont d'Or, oignons frits et risotto aux herbes 22€

Falafel Véggie aux céréales et tagliatelle de légumes de saison, aioli au curcuma 15€

Suprême de volaille, croûte de chorizo, crème de poivrons rouges et embeurrée de petits pois 20€

Noix de joue de porc, mijotée au thym et 4 épices, laquée au caramel, brochette de pommes de terre grenailles 19€

Méli-mélo Du Boucher : haché du boucher, suprême de volaille et paleron de veau *(hors menu gourmand)* 26€

Encornet mariné aux épices, croûte de chorizo, coulis de crustacés et risotto aux herbes 18€

Poisson du marché à la plancha, crème de poivrons rouges, embeurrée de petits pois et éclats de maïs 20€

Méli-mélo De La Mer : Encornet mariné, Poisson du marché fumé et à la plancha *(hors menu gourmand)* 26€

* Nos viandes sont d'origines française et européenne.



Nos Desserts



Poire pochée au miel et estragon, croûtons de brioche perdue, coulis et glace caramel beurre salé

Profiteroles au Bun's, glace vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly

Déclinaison du citron en 3 façons, éclats de sablé Breton et meringue à l'Italienne

Brownie chocolat noisettes, tuiles framboises, glace praliné et coulis de chocolat chaud

Financier aux amandes, tartare de fruits rouges et mousse à la menthe

Tiramisu chocolat au lait aux brisures de biscuit Oreo

Fantaisie des desserts : assortiment de quatre gourmandises du moment

Café Gourmand : fantaisie des desserts accompagnée de son café expresso (menu gourmand +1€)

Thé Gourmand : fantaisie des desserts accompagnée de thé ou d'infusion (menu gourmand +1€)

9€



Nos Coupes Glacées



Les Parfums des Glaces et des Sorbets:

Nos Crèmes Glacées : Vanille, Café, Caramel beurre salé, Chocolat au lait, Menthe-Chocolat, Pistache, Praliné, Rhum-Raisins, Noix de Coco

Nos sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Citron jaune, Passion, Pêche, Mangue

Composez vos coupes de glaces :

Glace une boule 3€ ___ Glace deux boules 6€ ___ Glace trois boules 8€ ___

Supplément chocolat chaud / caramel beurre salé / fruits rouges / exotique : 1€

Supplément chantilly : 1€

Les Coupes Classiques

Le Chocolat Liégeois : deux boules glace chocolat au lait, chocolat chaud et chantilly

Le Café Liégeois : deux boules glace café, expresso et chantilly

Le Caramel Liégeois : deux boules glace caramel, coulis de caramel et chantilly

La Dame blanche : deux boules glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Les Coupes Gourmandes

La Savoureuse : glace caramel et vanille, crème brûlée, palet breton, sauce caramel & chantilly

L'Amérique : glace chocolat au lait et vanille, brownie, chocolat chaud & chantilly

8€ **L'Amandine** : glace pistache et praliné, éclats de noisettes, chocolat chaud & chantilly

La Meringuée : glace citron vert et citron jaune, éclats de sablé Breton et meringue à l'Italienne

La Frutissima : glace mangues, fraises, framboises, coulis exotique & chantilly

9€

Les Coupes Digestives

(menu gourmand +1€)

Le Colonel : deux boules glace citron vert et vodka

La Caraïbe : boule de glace passion et rhum-raisins & Rhum vieux

L'Iceberg : deux boules glace menthe chocolat et Mentilla

10€

* nous travaillons essentiellement avec des produits frais, merci d'avance de nous excuser pour des éventuelles ruptures

Notre Formule du midi

* Valable uniquement le midi, du Lundi au Vendredi et hors jours fériés

Formule du jour*	Plat du jour ou Grillade du jour (Supp +2€) ou Maxi-Salade du jour	15€
	Entrée du jour ou petite salade du jour & Plat du jour ou Grillade du jour (Supp +2€) ou Maxi-Salade du jour	19€
	Plat du jour ou Grillade du jour (Supp +2€) ou Maxi-Salade du jour & Dessert du jour	19€
	Entrée du jour ou petite salade du jour & Plat du jour ou Grillade du jour (Supp +2€) ou Maxi-Salade du jour & Dessert du jour	21€

café gourmand dans la formule du jour (Supp +2€)

Nos Menus

* Valables tous les jours midi et soir

Menu Gourmand*	Entrée au choix parmi les entrées et salades de la carte	33€
	Plat au choix parmi les Tartares, Burgers et plats de la carte	
Dessert au choix parmi les desserts et coupes de glaces de la carte		
* Un choix parmi tous les plats à la carte, hors « La Gourmande » et « Les Méli-Mélo » Certains plats engendrent un supplément		
Menu Enfant jusqu'à 10 ans	Haché charolais ou Poulet pané ou Burger junior	10€
	Fantaisie de desserts junior ou une Boule de glace	
Sirop à l'eau ou diabolo ou jus de fruits (pomme, orange ou ananas)		



* Nous travaillons essentiellement avec des produits frais, merci d'avance de nous excuser pour des éventuelles ruptures

