

LES ENTREES

Terrine de canard et foie gras, confit d'oignons	10.00
Mille-feuille blé noir au saumon fumé, crème choulette	14.00
Os à moelle rôti, oignons confits, vinaigrette de truffe et noisettes	11.00
Rillettes de thon à la graine de moutarde, toast et gressins	7.00
12 palourdes des Glénan farcies par nos soins	14.00
Terrine de foie gras de canard, chutney de poire - pomme	15.00
Camembert rôti à l'huile de truffe (cuisson 15 minutes)	12.00
Croustillant de crevettes, sauce frai	12.00
Tataki de bœuf à l'italienne	14.00



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts



la Braise Attitude



BARBECUE AU CHARBON

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce maison et d'une garniture

« oh la vache... » LE BŒUF !

En fonction de la maturation, certaines pièces de bœuf peuvent manquer, merci de votre compréhension

Brochette de bœuf ~ 250g	18.90
Faux-filet ~ 300g	22.00
Entrecôte ~ 300g	24.50
Filet de bœuf ~ 200g	26.00
Côte de bœuf, pour 2 pers. ~ 1.2Kg	69.00
Cros steak haché maison ~ 250g	17.50
Onglet ou bavette ~ 250g	22.00

de la tête à la queue je suis délicieux

.... LE COCHON !

Pluma de cochon Ibérique se déguste rosé	26.00
Loin Ribs (travers de porc) en sucré/salé	19.50
Andouillette ficelle de l'Arcoat, fait main	19.50
Brochette d'araignée de cochon à la thaï	19.50
Duo ibérique	25.00

Charigo ibérique et pluma de cochon.

... LES PLUMES

Brochette de poulet mariné à l'indienne	16.50
1/2 magret de canard	22.00

... L'AGNEAU

Epaule d'agneau de lait confite (pour 2 pers.)	62.00
--	-------

... LE VEAU

Belle côte de veau (300-350g) à la crème de morilles	26.00
--	-------

Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

GARNITURES

frites maison
légumes de saison
mesclun de salade
riz aux petits légumes
quinoa gourmand
pomme purée maison
garniture supplémentaire 3.00

SAUCES

béarnaise
poivre
crème de morilles
mangue et jus d'épices
Roquefort

sauce supplémentaire 2.00

Pour les

plus petits !

Jusqu'à 10 ans

11.50

Croustillant de poulet, frites
ou Steak haché maison, frites

...
Glace 1 boule au choix
ou Panna cotta,
coulis de fruits rouges

...
Sirop à l'eau ou Diabolo



Les Salades

La Caesar 16.80

Mélange de romaine et mesclun, parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce Caesar

avec au choix : poulet grillé froid
ou poulet croustillant chaud

Poké Veggie 15.80

Avocat, concombres, oignons frits, wakamé, wasabi, pickles, falafels de betterave, palet végétal

Poké poulet 16.80

avec au choix : poulet grillé froid
ou poulet croustillant chaud

Poké thon 19.50

Poké veggie + tataki de thon

LES TARTARES ET CARPACCIOS

une garniture au choix
garniture supplémentaire + 3.00

Tartare de bœuf haché minute cru ou en aller/retour 18.50

Tartare de bœuf au Roquefort cru ou en aller/retour 19.50

Carpaccio de bœuf Charolais 18.00

pesto, parmesan,
tomates cerises, mesclun et pickles

Assiette Cannibale 20.50

carpaccio et tartare de bœuf dans la même assiette

LA MER

Fish and Chips maison 19.50
sauce tartare

Brochette de Saint-Jacques 24.00
beurre blanc aux agrumes,
pomme purée maison et légumes

Filet de Saint-Pierre 22.50
beurre blanc, riz aux petits légumes

Steak de thon façon tataki 22.00

saïsi au charbon, servi froid,
marinade asiatique, frites maison

Le poisson du marché 17.50
demandez - nous

BURGERS



Viande hachée par nos soins,
Bun's fait maison par notre pâtissier

Tradition 19.50

Bœuf haché 160g, sauce tartare, oignons rouges, salade romaine, cheddar affiné + 5€ le steak haché supplémentaire

Savoyard 19.50

Bœuf haché 160g, sauce tartare,
oignons rouges, salade romaine, fromage à raclette

Végétarien 18.50

Mozzarella, pesto, galette de pommes de terre,
tomates, pickles, graines de courge

Les Desserts

Dessert du moment voir serveur/le	7.50
Macaron pomme-caramel	9.00
Boule exotique, mousse vanille, ananas et croustillant chocolat	9.00
Dôme chocolat, compotée de poires aux épices	9.00
Crème brûlée citron vert et fèves de Tonka	8.00
Brioche perdue, caramel au beurre salé	9.00
Nougat glacé aux agrumes, coulis de fruits	8.50
Panna cotta, coulis de fruits rouges	7.00
Snickers chocolat-caramel-cacahuète	9.00
Véritables profiteroles au chocolat	9.00
Café Gourmand	9.00
Champagne Gourmand ou Irish Gourmand	18.00
Irish Coffee au Jameson	9.00
Assiette de fromages affinés	8.00
Planche du fromager pour 2 pers.	12.50

Quelques vins de notre carte 75cl

LES VINS ROSÉS

Corse IGP Domaine Alpitella	24.00
Provence IGP Méditerranée Peyrassol La Chair Bio	27.00

LES VINS BLANCS

Chardonnay IGP Oc Réserve de Calvissou	24.00
Sauvignon IGP Cotes de Gascogne Le Tuquet	24.00

LES VINS ROUGES

Loire Pinot Noir IGP Domaine de la Retlihané Davy	24.00
Blaye AOP Château Petit Boyer «Chant du Coq»	24.00

La Formule Déjeuner

uniquement le midi
du lundi au vendredi hors feriers

- La Formule du Midi -

Plat seul 14.80

Entrée + plat 19.00
Plat + dessert 19.00

Entrée + plat
+ dessert 22.00

le Menu de Marguerite

MIDI ET SOIR

Le midi jusqu'à 14h00 et le soir jusqu'à 22h00

Entrée + plat + dessert 39.00

Croustillant de crevettes, sauce frai
ou Tataki de bœuf à l'italienne
ou Mille-feuille blé noir au saumon fumé, crème choulette
ou Terrine de canard et foie gras, oignons confits

Filet de Saint-Pierre au beurre blanc
riz aux petits légumes
ou 1/2 magret de canard, mangue et jus d'épices,
garniture au choix
ou Côte de veau, crème aux morilles
garniture au choix
ou Steak de thon façon tataki,
servi froid, marinade asiatique, frites maison

Dôme au chocolat, compotée de poires aux épices
ou Brioche perdue, caramel au beurre salé
ou Nougat glacé aux agrumes, coulis de fruits
ou Crème brûlée citron vert et fèves de Tonka

Aucun changement dans les menus, merci de votre compréhension.



Tél. 02 98 87 24 31 - contact@restaurant-marguerite.fr

Bon Appétit