

LES ENTREES

Crevettes croustillantes, sauce tartare	12.00
Fritto-misto à grignoter, sauce tartare (pour 2 pers)	22.50
Saumon gravlax mariné à la betterave, fromage battu aux herbes	13.50
Tartare de thon aux fruits exotiques	12.00
Camembert rôti miel et romarin (cuisson 15 minutes)	12.50
Fraîcheur de poulpes aux agrumes	12.00
12 palourdes des Glénan farcies par nos soins (ou 8 coquilles selon arrivage)	14.50
Terrine maison, toast et cornichons	9.00
Gratin de crabe à l'indienne	14.50
Rillettes de thon à la graine de moutarde, toast et gressins	7.00



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

LE BŒUF !

« Oh la vache... En fonction de la maturation, certaines pièces de bœuf peuvent manquer, merci de votre compréhension »

Brochette de bœuf ~ 250g	19.50
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
Gros steak haché maison ~250g	17.50
Gros steak à cheval	18.50
Tagliatta de Faux-filet sur mesclun, balsamique et parmesan	25.00

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	21.00
Andouillette ficelle de l'Arcoat, fait main	21.00
Duo ibérique	25.00
Pluma de cochon ibérique et charigno	
Brochette d'araignée de cochon à la Thaï	19.50

... LES PLUMES

Suprême de poulet fermier mariné à l'indienne	17.50
1/2 magret de canard	22.00

... L'AGNEAU

Kebab d'agneau revisité Marguerite, sauce blanche et frites maison	19.80
--	-------

Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

GARNITURES

- frites maison
- légumes de saison
- mesclun de salade
- riz aux petits légumes
- potimac purée maison
- garniture supplémentaire 3.50

SAUCES

- béarnaise
- poivre
- miel-moutarde
- Roquefort
- sauce supplémentaire 2.00

Pour les

plus petits !

Jusqu'à 10 ans
11.50

Croustillant de poulet, frites ou Steak haché maison, frites

Petit pot de glace artisanal ou Choux Chantilly

Sirap à l'eau ou Diabolo



Les Salades

La Caprese 15.00
Méti - mélo de tomates à l'anchoise, burrata, huile d'olive et basilic
La Seguin 15.50
Croustillants de chèvre au miel, mesclun de salade, tomates cerises
La Caesar 16.80
Mélange de romarin et mesclun, parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce Caesar
avec au choix : poulet grillé froid ou poulet croustillant chaud
Bowl Italien 16.80
Pâtes trophées, billes de mozzarella, tomates confites, pesto au basilic
Salade Marguerite 17.50
Poulet crunchy, carottes, betteraves, pomme granny, noix de cajou, sésame, vinaigrette à la fraise
Poké Veggie 16.00
Avocat, concombre, oignons froids, wakamé, wasabi, pickles, falafels de betterave, patate végétale, ananas, riz
Poké tataki de thon 21.00
Poké saumon gravlax 21.00
Poké poulet 16.80 froid ou croustillant

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

Tartare de bœuf à l'italienne tomates séchées, basilic, huile d'olive, parmesan 19.50

Tartare de thon aux fruits exotiques 22.00

Carpaccio de bœuf Charolais 18.50

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 ou béarnaise

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

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

Le poisson du marché 18.50

demandez - nous

BURGERS



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

Tradition 19.80

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

Fish Burger 19.80

Poisson pané maison, sauce tartare, oignons rouges, salade romaine, cheddar affiné

Végétarien 18.50

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

Les Desserts

Dessert du moment voir serveur / se	7.50
Tarte aux fraises, frangipane pistache	9.00
Brioche perdue, caramel au beurre salé	9.00
Pavlova aux fruits rouges	9.00
Cros choux chantilly aux fraises	8.50
Nage de pêches à la verveine, sorbet framboise	8.50
Snickers chocolat-caramel-cacahuètes	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 Choix Bio	28.00
LES VINS BLANCS	
Chardonnay IGP Oc Réserve de Calvrisson	24.00
Viognier IGP d'Oc Domaine de Caudé, Gros Manseng	27.00
LES VINS ROUGES	
Loire Pinot Noir IGP Domaine de la Retlière Dauy	24.00
Côtes du Rhône AOP Le Chevalier Gambelle Bio	27.00

La Formule Déjeuner

uniquement le midi du lundi au vendredi hors fériés

- La Formule du Midi -

Plat seul 14.90

Entrée + plat 19.50
Plat + dessert 19.50

Entrée + plat + dessert 22.50

le Menu de Marguerite

MIDI ET SOIR

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

Entrée + plat + dessert 39.50

Saumon gravlax mariné à la betterave, fromage battu aux herbes ou Gratin de crabe à l'indienne ou Tartare de thon aux fruits exotiques ou 12 palourdes des Glénan farcies

Filet de Saint-Pierre au beurre blanc riz aux petits légumes ou 1/2 magret de canard, sauce miel-moutarde, garniture au choix ou Brochette de boeuf au barbecue, garniture et sauce au choix ou Steak de thon façon tataki, servi froid, marinade asiatique, frites maison

Tarte aux fraises, frangipane pistache ou Brioche perdue, caramel au beurre salé ou Pavlova aux fruits rouges ou Irish coffee au Jameson (sup 2€)

Aucun changement dans les menus, merci de votre compréhension.

Bon Appétit



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