

La Carte du Midi

Du Lundi au Dimanche midi



Nos Ardoises du jour

FORMULE DU MIDI :

(Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)

Plat du jour : **16.00€**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **19.00€**

Entrée, Plat, Dessert : **23.00€**

NOS SUGGESTIONS :

Poisson selon arrivage - Entrée, Plat ou Dessert de saison - Grillades...

Certains de nos plats peuvent se décliner en plat végétarien signalé par ce logo :



A Partager

PLANCHE CHARCUTERIE ARTISANALE : 20.00€

Jambon "Rostello" aux herbes, Serrano 12 mois d'affinage, Saucisson de Lacaune, Chorizo ibérique, Terrine "la Fabiotte" fait maison, cornichons.

DUO DU PECHEUR : 19.00€

Tranches de saumon gravelax à la betterave fait maison, tataki de thon (env 240 grs).

CAMEMBERT ROTI : 15.00€

Camembert rôti au four, émincé de lard fumé, oignons caramélisés, vin blanc et nos frites maison.

LES CRAQUANTS : 22,00 €

Assortiment de nems de poulet fromage maison (2), samoussas au poulet (4), crevettes tempura (4) et légumes tempura (4), croquetas de jambon (4) et sa sauce aigre douce. (env 18 pieces).

DUO GOURMAND DE L'ÉVASION : 25.00€

Tranches de saumon gravelax à la betterave fait maison, tranches de foie gras maison, toasts grillés et son confit d'oignons.





Entrée

NEMS DE POULET AU FROMAGE FONDANT MAISON : 8.00€

Émincé de poulet, vermicelles, carottes, soja, fromage fondu, fait maison.

TARTARE DE SAUMON : 12,00 €

Tartare de saumon mariné façon thaï, tartina de avocat sur son lit de mesclun, sauce aux agrumes.

TARTINA DE AVOCAT AUX OEUFS ET SES TOASTS : 8.00 €



Petit pot de rilette d'avocat au citron vert, oeuf dur, herbes fraîches, échalotes servis avec ses toasts de pain grillés.

DOUCEUR DE BURRATA : 16.00 €



Mélangé de fraises, tomates, burrata, oignons rouges, émincé de menthe et basilic, et sa crème balsamique.

Salades

ASSIETTE FRAICHEUR : 16.00€



Mélangé de melon et de pastèque, son jambon Serrano, oignons rouges, émincé de menthe et basilic frais et sa crème balsamique.

LA SALADE FAÇON CAESAR : 18.00 €

Salade, poulet croustillant, tomates, oeuf dur, croutons, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce vinaigrette.

SALADE BO-BUN : 20.00€

Salade verte, boeuf mariné (env 100g), 2 Nems, sauce thaï, vermicelles de riz, gingembre, légumes, menthe, cacahuètes grillées, oignons rouges, pousses de soja.

SALADE VERDE : 18,00 €



Mélangé de mesclun roquette, aubergines et courgettes marinées, poivrons, oignons frits, burrata au pesto, croutons, vinaigre balsamique.





Grillades :

Toutes nos viandes sont d'origines Française ou de l'UE

BROCHETTE DE POULET MARINÉ AUX EPICES : 18.00 €

Brochette de volaille (env 180 grs) dans une marinade d'épices du chef, servie avec nos frites maison.

MIX GRILL : 25.00 €

Rib's de boeuf (env 200g) et de porc marinés (env 200g), servie avec ses frites maison.

COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES AUX HERBES : 20.00 €

Quatre côtelettes d'agneau servie avec nos frites maison

ENTRECÔTE (ENV 300G) : 27.00€

Entrecôte d'environ 300g, servie avec nos frites maison et son beurre maître d'hôtel.

COTE DE BOEUF AU POIDS : 75.00 € LE KG

Voir l'ardoise pour le poids des côtes

servie avec nos frites maison et son beurre maître d'hôtel.

Burgers :

BURGER DE L'ÉVASION : 19.00€

Burger de boeuf (env 150g), dans un pain brioché, sauce burger maison, cheddar fondant, bacon, salade, oignons rouges, tomate.

BURGER CROUSTY POULET : 18.00€

Poulet croustillant (env 150g), dans un pain brioché, sauce Cajun* maison, cheddar fondant, salade, oignons, tomate.

*Sauce à base de fromage blanc, oignons, poivre, paprika, piment doux, thym, origan, ail.



les Incontournables



TATAKI DE THON AU SOJA : 18.00 €

Tranches fines de thon mariné au soja, herbes fraîches, menthe, graines de sésame, huile de sésame, servie avec nos frites maison.

WOK THAI DE SAUMON : 24.00 €

Filet de saumon mariné façon thaï, sur son lit de nouilles chinoises et petits légumes croquants grillés.

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU : 18.00 €

Tartare d'environ 180 grs, viande crue non poêlée, préparé par nos soins et servie avec nos frites maison.

CARPACCIO DE BOEUF : 19.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun, préparé et servie avec nos frites maison.

CARPACCIO DE BOEUF BURRATA : 26.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun sa burrata. préparé servie avec nos frites maison.

BAVETTE À L'ÉCHALOTE : 18.00€

Bavette d'Aloyau env 180g, servie avec sa crème d'échalotes et nos frites maison.

Enfants : de 0 à 10 ans

BABY'S BURGER : 12.00€

Burger de boeuf (env 100g), mini pain brioché, sauce mayo-ketchup, cheddar fondant, avec frites maison.

Muffin chocolat fondant.

Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.

BLANC DE VOLAILLE : 12.00€

Blanc de volaille grillé, avec frites maison. Muffin chocolat fondant, ou 1 boule de glace

Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.



Fromages :

TRILOGIE DE FROMAGES : 13.00€

Tranches de fromage régionaux, brebis, tomme, comté, sélection du moment.

PLANCHE DE FROMAGES A PARTAGER : 23.00€

Assortiment de fromage régionaux, brebis, tomme, comté sélection du moment, confiture et raisins secs.

Desserts :

PAIN PERDU "GRAND MÈRE" : 8.00€

Pain perdu fait maison, recette grand mère, coulis de caramel laitier maison, glace vanille, chantilly.

BROWNIE CHOCOLAT MAISON : 8.00€

Brownie au chocolat, amandes, sa boule de glace vanille bourbon.

VERRINE DE TIRAMISU DU MOMENT : 8.00€

Tiramisu, saveur de saison, demander notre parfum du moment.

DELICE CITRON : 10.00€

Sur son palet breton, la saveur de la tarte au citron revisitée, sa boule de sorbet citron vert, crème mascarpone citronnée et chantilly.

PAVLOVA DE FRUITS ROUGES : 10.00 €

Meringue fraîche, glace vanille, fruits frais, coulis et chantilly.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 10.00€

Café Nespresso ou Thé, accompagné d'une panna cotta, verrine de fruits frais, mini muffin et son brownie maison.

