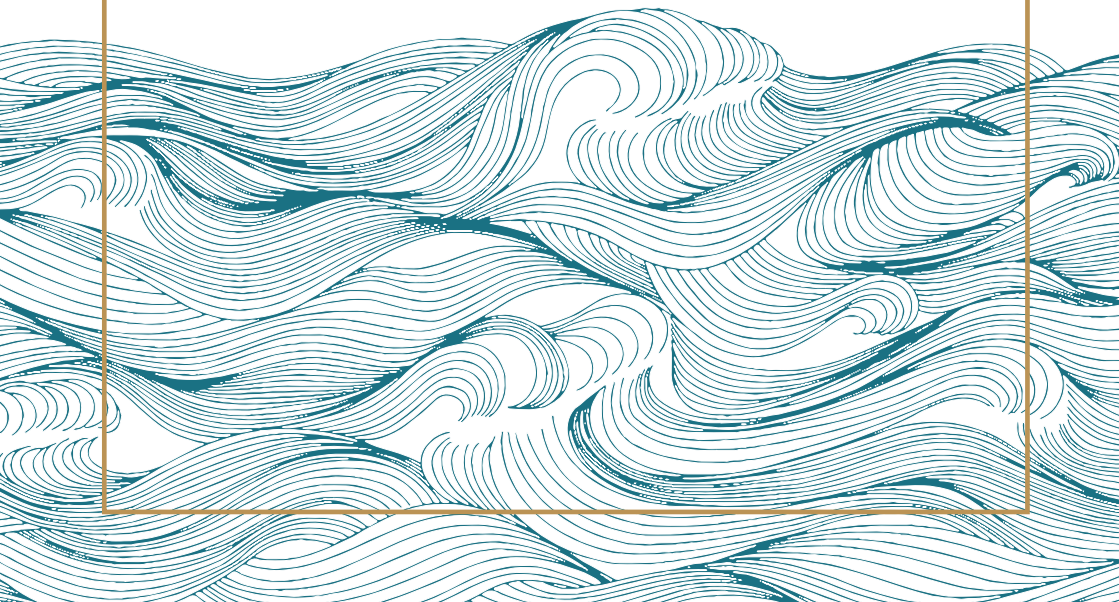
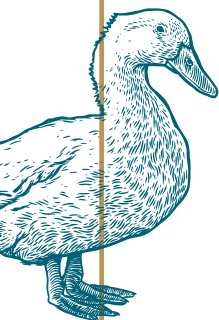
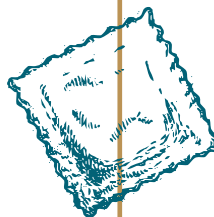


BRASSERIE





# SUGGESTIONS *de Saison*



**Entrée / Plat**

RAVIOLES À L'ENCRE DE SEICHE ET SAUMON ..... 18 € / 29,50 €  
*Beurre à l'Aneth et Rosace de Saumon Gravlax (1-blé,3,4,7,12)*

NOIX DE SAINT-JACQUES ET SCAMPIS ..... 18 € / 29,50 €  
*Sauce Safranée et Légumes (2,7,12)*

MAGRET DE CANARD ..... 29,50 €  
*À l'Orange et au Miel (1-blé,12)*

DOS DE CABILLAUD RÔTI ..... 34,50 €  
*Sur son Lit de Lentilles et Chorizo (4,7,12)*

BOUDIN NOIR GRILLÉ ..... 24,90 €  
*Purée de Pommes de terre et Pommes rôties (7,12)*

MACARON REVISITÉ AU CHOCOLAT BLANC ..... 13,50 €  
*Mousse au Chocolat Blanc et Framboises fraîches (1-blé,3,7,8-amande)*



# NOS PLATS

## Phare !

Entrée / Plat

SCAMPIS FAÇON THAÏ\* ..... 18,50 € / 28,00 €  
*Ananas, Pousses de Bambou, Sauce Teriyaki (2,4,6,11,12)*

DUO DE TARTARE, SAUMON ET AVOCAT\* .... 19,50 € / 29,50 €  
*Citron vert, Salade croquante de Légumes (4)*

BURGER O'1\* ..... 26,90 €  
*Steak haché de Bœuf (200 grs), Cheddar, Salade, Tomates, Sauce maison aux Oignons Crispy (1-blé,6,7,10,11,12)*

QUINOA BURGER AU TOFU  OU POULET\* ..... 24,90 €  
*Galette de Quinoa, Tofu ou Poulet, jeunes Pousses, Tomates, Ricotta (5,7)*

BOUCHÉE À LA REINE MAISON ..... 25,90 €  
*Frites, Salade (1-blé,3,7,12)*

FISH & CHIPS MAISON\* ..... 29,50 €  
*Filet de Cabillaud pané, Sauce Tartare (1-blé,3,4,7,12)*

\*Accompagnement au choix

 Plat végétarien  Plat vegan



# À PARTAGER

*Ou pas !*



## *Planches et assiettes*

PLANCHETTE APÉRO .....	16,00 €
PLANCHETTE O'- Charcuteries et Fromages (7,12) .....	32,50 €
PLANCHETTE MEXICAINE .....	24,50 €
<i>Beignets de Piments, Beignets d'Oignons, Guacamole et Croustillants de Maïs (1-blé,3,5,7)</i>	
PLANCHETTE DE GRAVLAX DE SAUMON .....	29,50 €
<i>Galettes de Pommes de terre et Crème épaisse persillée (1-blé,3,4,7,12)</i>	
CAMEMBERT RÔTI AU THYM ET ROMARIN .....	21,90 €
<i>Mouillettes de Pain de Campagne (1-blé, épeautre,7,13)</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE (7) .....	12,90 €



## *Croquettes*

FROMAGES / 3 PIÈCES <i>Gruyère et Grana Padano (1-blé,3,5,7)</i>  .....	19,00 €
CREVETTES GRISES / 3 PIÈCES <i>(1-blé,2,3,5,7)</i> .....	28,00 €
CHORIZO / 3 PIÈCES <i>(1-blé,3,5,7)</i> .....	21,00 €
VEGGIES / 3 PIÈCES  .....	19,00 €
<i>Mozzarella, Tomates séchées, Basilic (1-blé,3,5,7)</i>	
DÉGUSTATION DE CROQUETTES / 4 PIÈCES <i>(1-blé,3,5,7)</i> .....	30,00 €

# O' DÉMARRAGE

Entrée / Plat

CARPACCIO DE BŒUF \* ..... 15,90 € / 24,00 €  
*Copeaux de Parmesan, Pesto de Roquette (7)*

CARPACCIO DE SAUMON ..... 16,00€ / 26,00 €  
*Mariné minute au Citron vert et Baies roses, Pousses d'Épinards et Tomates cerises (4)*

SALADE CÉSAR ..... 17,90 € / 23,90 €  
*Poulet, Bacon, Anchois, Sauce César, Croûtons (1-blé,3,4,7,10,12)*

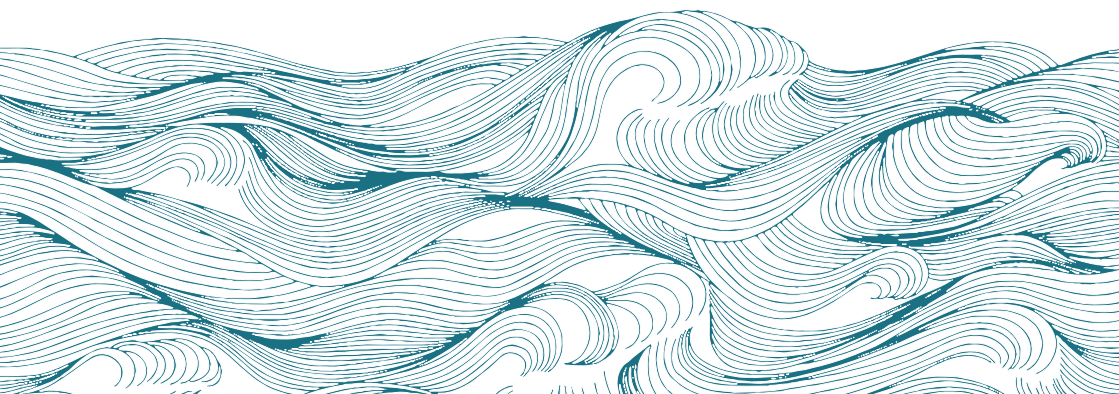
SALADE DU BERGER  ..... 17,50 € / 23,50 €  
*Tartine de Pain aux Fruits séchés, Chèvre et Miel (1-blé,7,8-noisettes,10,12)*

BUDDHA BOWL  ..... 16,90 € / 22,90 €  
*Duo de Quinoa, Tofu grillé, Pois Chiches, Raisins, Tomates cerises, Vinaigrette à l'Huile de Pépins de Raisins (10,12)*


SOUPE DE POISSONS ..... 14,50 € / 23,00 €  
*Croûtons à l'Ail, Aioli (1-blé,épeautre,2,4,7,9,12,13,14)*

\*Accompagnement au choix

 Plat végétarien  Plat vegan



# PLACE O' PLAT

TARTARE DE BOEUF .....	28,90 €
<i>Frites, Salade (3,10)</i>	
ESCALOPE VIENNOISE .....	27,90 €
<i>Escalope de Veau (1-blé,3,7)</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF (300 Grs) .....	35,90 €
FILET DE BOEUF (250 Grs) .....	36,90 €
ROULADE DE VEAU FAÇON CORDON BLEU .....	29,50 €
<i>Sauce Crème Champignons (3,7,12)</i>	
COQUELET FERMIER RÔTI FAÇON O' .....	29,00 €
<i>(7,10)</i>	
CURRY DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO.  .....	23,50 €
<i>Lentilles Corail, Légumes frais, Lait de Coco, Curry, Curcuma, Gingembre (8-noix de cajou)</i>	
POULPE GRILLÉ .....	36,50 €
<i>Sauce Vierge (Ail, Oignons, Tomates cerises et Huile d'Olives (7,14)</i>	
FILETS DE BAR GRILLÉS .....	34,00 €
<i>Beurre blanc citronné (1-blé,4,7,12)</i>	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ .....	29,00 €
<i>Crème à l'Aneth (4,7)</i>	

**Accompagnements au choix :** *Frites, Frites de Patates douces, Pommes de terre  
Romarin, Riz, Salade, Légumes.*

**Sauce maison au choix :** *sauce poivre vert, crème champignons, beurre maître d'hôtel,  
sauce tartare, sauce béarnaise, sauce moutarde à l'ancienne, Beurre Blanc*

**Accompagnement en supplément .....** 4,90 €

*Sauf exception notée, tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison  
et d'un accompagnement au choix.*

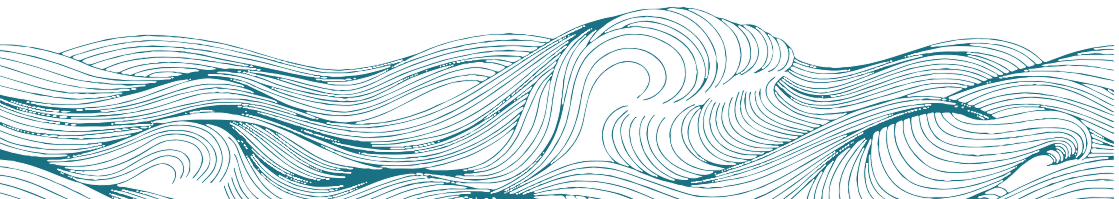
# NOS DESSERTS

## *Faits maison*

NOUGAT GLACÉ À LA NOUGATINE .....	11,00 €
<i>(3,7,8-noisettes, amande, noix)</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU .....	13,50 €
<i>Glace Vanille (1-blé,3,7)</i>	
CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ET NOISETTE .....	11,00 €
<i>Fruits de Saison, Crumble aux Noisettes, Sirop d'Érable (8-noisettes, amande)</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON .....	10,00 €
<i>(3,7)</i>	
CHEESECAKE AU SPÉCULOOS .....	12,00 €
<i>(1-blé,3,7)</i>	
POIRE POCHÉE ET SABLÉ BRETON .....	13,00 €
<i>Caramel au Beurre salé (1-blé,3,7,12)</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND .....	13,50 €
<i>(Allergène sur demande)</i>	

## *Notre sélection de glaces Artisanales*

GLACE / LA BOULE.....	3,70 €
<i>Vanille, Chocolat, Espresso, Fraise, Pistache, Rhum-raisin (3,7,8-pistache)</i>	
SORBET / LA BOULE .....	3,70 €
<i>Citron, Framboise, Mangue, Abricot, Passion</i>	
DAME BLANCHE (3,7) .....	10,00 €
CAFÉ GLACE (3,7) .....	10,00 €
COLONEL (12) .....	11,50 €



# ALLERGÈNES

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de céréales*
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés*
- 3. Œufs et produits à base d'œufs*
- 4. Poissons et produits à base de poissons*
- 5. Arachides et produits à base d'arachides*
- 6. Soja et produits à base de soja*
- 7. Lait et produit à base de lait*
- 8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du brésil, noix de macadamia pistache) et produits à base de fruits à coque*
- 9. Céleri et produits à base de céleri*
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde*
- 11. Sésame et produit à base de sésame*
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10mg/L)*
- 13. Lupins et produits à base de lupins*
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques*

***Nous tenons à informer notre aimable clientèle que malgré tous nos efforts pour indiquer au mieux les allergènes présents dans nos plats, il existe toujours un risque lié à des contaminations croisées en cuisine.***

***En cas de doute, n'hésitez pas à indiquer votre allergie au serveur.***

 *Plat végétarien*  *Plat vegan (aucun produit issu de l'exploitation animale)*