



La carte

Tous nos produits sont élaborés à base de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages de produits de saison – En raison de ces aléas, certains produits peuvent momentanément nous faire défaut.

Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LE PANAIS Velouté de panais, espuma de noix à l'orange et pleurotes sautées	12,50 €
L'ŒUF BIO Œuf parfait façon meurette, champignon bouton et cerfeuil	12,50 €
LE SAUMON Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé	15,50 €
LE FOIE GRAS Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney d'oignons à la grenadine	16,50 €
LA GAMBAS Tempura de gambas, caviar d'aubergine, piquillos et pesto d'herbes fraîches	17,50 €
LE BAR Filet de bar mariné à la grenade, huile d'olive Cassese et poivre rouge	17,50 €
LE FOIE GRAS POÊLÉ Foie gras de canard poêlé, effiloché de paleron de bœuf, bouillon de bœuf au yuzu et soja	18,50 €

PLATS

LE RIZ CARNAROLI EXTRA SUPERFINO Risotto du moment selon l'inspiration du chef	19,50 €
LE BURGER DE SAUMON (servi uniquement le soir et samedi midi) Steak de saumon au citron vert et à la coriandre, mayonnaise au wasabi, souskai de mangue, tomates, pousses d'épinards et oignons rouges – servi avec frites belges et salade verte	18,50 €
LE CABILLAUD Dos de cabillaud, mousseline de topinambour, jus corsé aux épices	20 €
LE THON Tataki de thon au soja, miel et citron, poêlée de légumes anciens	26 €
LE "PETIT BATEAU" DU MOMENT Poisson noble du moment selon la criée, mousseline de céleri à l'huile de truffe, beurre blanc à la vanille	26 €

LE BŒUF CRU	19 €
En tartare coupé au couteau – au choix à l'asiatique ou à l'italienne – frites belges et salade verte	
LE BURGER DE BŒUF (servi uniquement le soir et samedi midi)	18,50 €
Steak de bœuf coupé au couteau, sauce burger des Halles, oignon rouge, tomate, jeunes pousses, tomme de Savoie et lard croustillant – servi avec frites belges et salade verte	
LE FILET DE BŒUF	24 €
Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte	
LE CANARD BZH	20 €
Magret de canard, sauce au cidre, pomme Reinette d'Armorique rôtie et embeurrée de chou au lard	
LES RIS DE VEAU	29 €
Ris de veau poêlés, jus brun au porto, poêlée de légumes anciens et tombée de chou au lard et chorizo	

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE	9 €
Sélection de trois fromages affinés et salade verte	
LE RIZ AU LAIT	9 €
Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés	
LES CITRONS	10 €
En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar	
LE CHOCOLAT	10 €
En tartelette façon chocolat viennois – ganache crémeuse au chocolat, coque meringuée et crème fouettée légèrement sucrée	
LE "BZH"	11 €
Pressé de pomme façon tatin, kouign amann et glace au sarrasin	
LE CAFÉ OU THÉ DES HALLES	9 €
Servi avec ses mini desserts du moment	
LA GLACE	7 €
Coupe 3 boules au choix: Chocolat au lait, Vanille, Rhum-raisin, Thé matcha, Noisette, Citron-basilic, Fraise, Passion, Mangue	

Prix nets, services compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*

Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*