

# À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages - certains produits peuvent donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension.

## ENTRÉES

### **BROCOLI ET GORGONZOLA - 12,50€**

Velouté de brocoli au gorgonzola, tartine gorgonzola et tomates confites

### **L'ŒUF BIO - 13€**

Œuf mollet frit, espuma de petits pois et pointes d'asperges

### **LE SAUMON - 16€**

Saumon gravlax comme un mojito, crème de menthe

### **LE LIEU JAUNE - 16,50€**

Ceviche de lieu jaune à la rhubarbe, vinaigre de framboise et estragon, pickles de rhubarbe

### **LES GAMBAS - 17,50€**

Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

### **LA LANGOUSTINE - 17,50€**

Raviole froide de langoustine aux petits légumes, jus de langoustines aux saveurs asiatiques

### **LE BŒUF FAÇON THAÏE - 17,50€**

Bœuf juste snacké et mariné au ponzu, sésame et mangue

## PLATS

### **LA GRANDE SALADE - 17€**

Grande salade du moment, selon l'inspiration du chef

### **LE CABILLAUD - 21€**

Dos de cabillaud, mousseline de vitelotte, sauce aux tomates confites

### **LE RISOTTO - 20€**

Risotto, filet de saumon et espuma d'aneth aux agrumes

### **L'ESPADON - 26€**

Tataki mariné au miel, calamansi et aneth - salade de légumes croquants

### **LE BURGER DE BŒUF - 17,50€**

Bun moelleux, steak de bœuf, crème de moutarde, compotée d'oignons, Saint-Nectaire, tomates et jeunes pousses - frites belges et salade

### **LE BŒUF ANGUS - 20€**

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges et salade

### **LE TARTARE (classique ou façon BZH) - 20€**

Tartare français ou façon BZH (pomme et andouille de Guémené) - frites belges et salade

### **LE FILET DE BŒUF - 26€**

Servi avec un beurre maître d'hôtel et pommes de terre grenailles rôties

### **LES RIS DE VEAU - 31€**

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties, sauce Armagnac

## FROMAGE ET DESSERTS

### **LE FROMAGE - 10€**

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

### **LE CHOCOLAT - 9€**

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée à la fève tonka

### **LES CITRONS - 10€**

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

### **POIRE ET LE CHOCOLAT - 11€**

Poire pochée enrobée de pralin à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser

### **POMME ET SARRASIN - 11€**

Tarte tatin modernisée (avec sa touche bretonne!)

### **LE CAFÉ OU THE DES HALLES - 9€**

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

### **LA GLACE - 7€**

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, thé matcha, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise