

# MENU

BOISSONS

ENTREES

PLATS

BURGERS

DESSERTS

THÉS  
CAFÉS

*Le Pouffe*



## S O F T S

Coca Cola, Coca Zero 33cl

Orangina 25cl

Perrier 33cl

Jus de fruit 25cl : pomme - orange -  
ananas, abricot, tomate

Limonade 25cl

Schweppes 25cl Pink Tonic, agrumes

Ice tea 25cl

Virgin mojito

**4 euros**

**6 euros**

## B I E R E S

Leffe blonde, 6,6%, 33cl

Hoegaarden, 4,9%, 25cl

Leffe Ruby, 5%, 25cl

**4,5 euros**

Bière blonde pression 25cl, ( 7€ 50cl)

Bière sans alcool 0%, 25 cl

Desperado "faite maison" (33cl)

**4 euros**

**6 euros**

## C O C K T A I L S

Aperol Spritz ou Limoncello

Gin Tonic

Pina Colada

Mojito

**8 euros**

## A L C O O L S

Ti punch, Gin, Vodka

Ballantine, Clan Campbell

Jack Daniels, Jameson

Diplomatico, Kraken

**8 euros**

Porto, Martini, Muscat, Pineau,  
Suze, Ricard, Pastis, Kir Plat (+2€  
pétillant )

**Kir royal, Coupe de Champagne**

**4,5 euros**

**12 euros**

LES BOISSONS

M E N U À 2 8 E U R O S

**Meli Melo de courgettes**, chèvre du Berry AOP, tomates confites, noisettes concassées tomates anciennes et coriandre (courgette en purée, poêlée, tartare et crue...)

§

**Chiffonnade de charcuterie**, terrine maison, mozzarella et jeunes pousses



**Filet mignon de Porc** laqué au miel et soja, polenta aux champignons et ses grenailles

§

**Riz rouge**, fondue de poireaux au lait de coco, chips d'aubergine et copeaux de parmesan



Brioche perdue, coulis et boule de glace caramel

§

Cœur coulant du moment

M E N U À 3 8 E U R O S

**Foie gras maison** accompagné de son duo de chutneys, toast à la fraise

§

**Carpaccio de Gravlax** de saumon et son duo de radis



**Médailon de Veau**, légumes de saisons, champignons et sauce crémeuse à la nectarine

§

**Brochette de Gambas** marinée aux épices, riz rouge et tomates au four

(Coriandre, ail, persil, huile d'olive, origan, piment doux, chapelure)

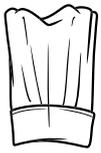


Ganache chocolat, chantilly vanille, fruits de saison

§

Pêche rôtie, glace vanille

*Menu*



# ENTRÉES

15 euros

## SALADE DU POULPE (Supplément +3 euros en plat)

Poulpe cuit basse température et snacké, tomates, feta, roquette et jeunes pousses, céleri branche, agrumes, ail, persil, oignon rouge et basilic

---

## SALADE chèvre chaud (Supplément +3 euros en plat)

Salade , fromage de chèvre AOP, duo de radis, tomates cerises, Jambon cru, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique

---

## TAKOYAKI SAUCE CREMEUSE WASABI

Beignets de poulpe, salade croquante carottes et chou rouge, sauce crémeuse au wasabi, huile de sésame, chips de patate douce

---

## GASPACHO, MIREPOIX TOMATE COCOMBRE, BURRATA

Oignon , ail , concombre, tomate, huile d'olive, vinaigre de cidre  
Burrata, sel , poivre, basilic, ciboulette, poivrons, pignon de pin, piment d'Espelette

---

# ENTRÉES

16 euros

## GAMBAS SNACKÉES FLAMBÉES AU WHISKY

Sauce crémeuse citronnée à l'ail  
et au basilic

---

## FOIE GRAS MAISON

Foie gras maison, accompagné de  
son duo de  
chutneys et son toast à la fraise

13 euros

## **MENU SUPIONS** **ENFANTS JUSQU' À 12 ANS MAX**

Le petit Burger classique , frites ou  
poisson du moment et ses légumes  
de saisons ou riz rouge ,

Cœur coulant au chocolat  
ou  
boule de glace parfum au Choix

# Les Plats

## POULPE

22 euros

Tentacule de Poulpe grillé à l'ail, crème de maïs coco, piquillos et huile fruité

## TAGLIATELLES A L'ENCRE 24 euros DE SEICHE

Lamelles d'encornet grillées, poulpe et gambas snackées, sauce crustacés crémeuse

## TARTARE DE BOEUF préparé 19 euros

Câpres, échalote, cornichons, persil, sauce Worcester et jaune d'œuf,  
Servi avec des frites maison et une salade roquette

## WOK VEGETARIEN 18 euros

Linguine, aumônière de burrata, poivrons, pignons de pin, tomates séchées, oignon rouge, tomates cerises, sauce pesto et sauce balsamique

## FAUX FILET 220 / 250 G 29 euros

**Maturation 30 jours mini**, origine France  
légumes de saison et pommes de terre mitrailles, sauce poivre

## CAMEMBERT ROTI 19 euros

Assortiment de charcuterie, saucisse fumée, frites maison et salade

## L'ÉCOSSAIS

Steack hâché, cheddar,  
ketchup maison, lard  
fumé, salade

## LE MONTAGNARD

Steack hâché,  
Galette de pomme de terre,  
Reblochon  
Saucisse de Morteau  
Salade

## L'ITALIEN 18 euros

Steack hâché,  
Pesto  
Sauce parmesan  
Jambon cru snacké  
Mozzarella  
Salade

## L'OCTOPUS 19 euros

Galette panée de Poulpe  
haché et ses petits légumes  
Burrata  
Oignons rouges  
Roquette  
Pesto  
Choux Rouge, sauce  
balsamique

17 euros

19 euros



## BURGERS

Tous nos Burgers peuvent  
être proposés en version  
veggie et/ou avec un pain  
sans gluten

Tous nos Burgers sont servis  
avec des frites maison

*Le Poulpe*

# Desserts

BRIOCHE PERDUE COULIS  
ET GLACE CAMEL 8 euros

PECHE ROTIE, GLACE  
VANILLE 8 euros

GANACHE CHOCOLAT  
CARAMBAR CHANTILLY VANILLE 9 euros  
ET FRUITS DE SAISONS

COEUR COULANT DU MOMENT 9 euros

ASSIETTE 4 FROMAGES 9 euros

CAFÉ GOURMAND 10 euros

CHAMPAGNE GOURMAND 16 euros

## CAFÉS & THÉS

Expresso..... 2 euros

Double .....3,50 euros

Cappuccino ..... 3,50 euros

Café viennois ..... 4 euros

Décaféiné ..... 2 euros

Irish coffee .....9 euros

Chocolat chaud maison .....4 euros

Thés/Infusion.....3 euros

Desserts - Thés - Cafés