

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

Double3,50 euros

Cappuccino 3,50 euros

Café viennois 4 euros

Décaféiné 2 euros

Irish coffee9 euros

Chocolat chaud maison4 euros

Thés/Infusion.....3 euros

Desserts - Thés - Cafés