

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	4 euros
Limonade 25cl	
Schweppes 25cl Pink Tonic, agrumes	
Ice tea 25cl	
Virgin mojito	6 euros

B I E R E S

Leffe blonde, 6,6%, 33cl	
Hoegaarden, 4,9%, 25cl	
Leffe Ruby, 5%, 25cl	4,5 euros
Pietra, Bière Corse, 6%, 33cl,	
Bière blonde pression 25cl,	5 euros
Bière blonde pression 50cl	7 euros
Bière sans alcool 0%, 25 cl	4 euros
Desperado "faite maison" (33cl)	6 euros

C O C K T A I L S

Aperol Spritz ou Limoncello	
Gin Tonic	8 euros
Pina Colada	
Mojito	

A L C O O L S

Ti punch, Gin, Vodka	
Ballantine, Clan Campbell	8 euros
Jack Daniels, Jameson	
Diplomatico, Kraken	
Porto, Martini, Muscat, Pineau, Suze, Ricard, Pastis, Kir Plat (+2€ pétillant)	4,5 euros
Kir royal, Coupe de Champagne	12 euros

M E N U À 2 8 E U R O S

Œuf en Meurette,

sauce vin rouge, estragon, lardons, oignons grelots et croutons à l'ail

§

Trio de Figues fraîches au bleu d'Auvergne

cerneaux de noix, crème balsamique, miel et jeunes pousses

◆

Ballotine de volaille aux saveurs forestières

légumes glacés, grenailles et herbes vertes

§

Velouté de lentilles du Berry Label rouge au chèvre

mirepoix de légumes

◆

Brioche perdue, coulis caramel maison

et boule de glace caramel

§

Crumble pomme poire déstructuré

M E N U À 3 8 E U R O S

Foie gras maison

accompagné de son duo de chutneys

§

Tartelette d'escargots aux champignons,

à la crème d'ail, copeaux d'oignons rouge et de jambon séché et persil

frais

◆

Dos de poisson sauvage (selon arrivage),

purée de petits pois, sauce citronnée

§

Côte d'Agneau grillées à la poêle,

fenouil rôti, champignons, écrasé de pomme de terre maison et jus

d'agneau

◆

Crème vanille de Madagascar,

streusel cacao et voile à la fraise

§

Cœur coulant du moment

meunier



ENTRÉES PLAISIRS

à 15 euros

SALADE chèvre chaud (Supplément +3 euros en plat)

Salade , fromage de chèvre AOP, magret de canard, pomme, cerneaux de noix, miel, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique

CROMESQUIS de Poulpe sauce fumée pimentée (Supplément +3 euros en plat)

Poulpe cuit basse température, duo de choux et sauce pimentée



VELOUTE DE BUTTERNUT AU COMTE ET HUILE TRUFFÉE

Croûtons aillés, copeaux de comté, ciboulette et basilic



ENTRÉES GOURMANDES

à 18 euros

TARTARE DE THON ROUGE A LA POMME

Oignons nouveaux, ciboulette, persil plat, graines de sésame, citron vert, morceaux de pomme granny et coulis passion

GAMBAS A LA PERSILLADE

5 gambas Sauce crustacés et son velouté carotte gingembre

FOIE GRAS MAISON

4 tranches de Foie gras maison, accompagné de son duo de chutneys et de ses toasts

13 euros

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

Le petit Burger classique , frites ou poisson du moment et sa purée maison ,

Cœur coulant au chocolat
ou
boule de glace parfum au Choix

Les Plats

PULPO

Tentacule de Poulpe grillé à l'ail, purée de patate douce, cèleri branche, cœurs d'artichauts grillés et sa sauce chimichurri

23 euros



KRAKEN

Tentacule de Poulpe grillé à l'ail, écrasé de pomme de terre maison, espuma chorizo pomme de terre et chorizo grillé

23 euros

TAGLIATELLES A L'ENCRE DE SEICHE

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

24 euros

TARTARE DE BOEUF classique ou Italien

19 euros

Câpres, échalote, cornichons, persil, tabasco, Worcester et jaune d'œuf
OU

Câpres, échalote, basilic, cornichons, pesto et parmesan

Servi avec des frites maison et une salade roquette

GNOCCHI A LA CREME DE GORGONZOLA

18 euros

Persil plat, servis avec une salade roquette

NOIX D'ENTRECOTE ARGENTINE

29 euros

220 / 250 G

Sauce Roquoco (*roquefort et lait de coco*), pomme de terre grenailles

MI CUIT DE THON FRAIS en croûte de sésame

24 euros

Salade de choux chinois & duo de radis, sauce soja, sésame

CAMEMBERT ROTI

19 euros

Assortiment de charcuterie, saucisse fumée, frites maison et salade

L'ÉCOSSAIS

17 euros

Steack hâché minute
cheddar
ketchup maison
lard fumé
salade

LE MONTAGNARD

19 euros

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

L'ITALIEN

18 euros

Steack hâché minute,
Pesto
Sauce parmesan
Jambon cru snacké
Mozzarella
Salade

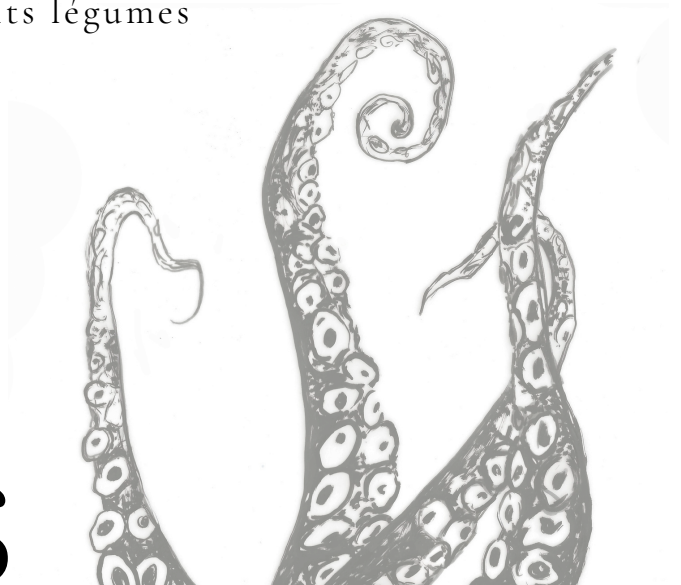
*Tous nos Burgers sont servis
avec des frites maison*

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

L'OCTOPUS

19 euros

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



NOS BURGERS

Desserts

BRIOCHE PERDUE COULIS
CAMEL MAISON ET
GLACE CAMEL

8 euros

CRUMBLE POMME POIRE
DESTRUCTURE

8 euros

CREME VANILLE DE MADAGASCAR
STREUSEL CACAO ET VOILE A LA
FRAISE

9 euros

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.....	3,50 euros

Desserts - Thés - Cafés