

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 ou cocktails sans alcool **6 euros**

B I E R E S

Hoegaarden, 4,9%, 25cl **4,5 euros**

Leffe Ruby, 5%, 25cl **4,5 euros**

Pietra, Bière Corse, 6%, 33cl, **5 euros**

Leffe blonde, 6,6%, 33cl **5 euros**

Bière blonde pression 25cl, **4 euros**

Bière blonde pression 50cl **7 euros**

Bière sans alcool 0%, 25 cl **4 euros**

Desperado "faite maison" (33cl) **6 euros**

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**

COCKTAILS AVEC ALCOOL

9 euros

- SPRITZ APEROL (Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'Orange)
- SPRITZ LIMONCELLO (Limoncello, prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron jaune)
- GIN TONIC
- PINA COLADA (Rhum, Glace coco, jus d'orange)
- MOJITO (Rhum, perrier, Angostura, citron vert et sucre de canne et feuille de menthe fraîche)
- 26 (Malibu, jus de pomme, Jus d'Ananas, sirop framboise, Prosecco)
- MOSCOW MULE (vodka, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe fraîche)
- DARK MULE (rhum black épicé, ginger beer, angostura, citron vert)
- PLANTEUR (Rhum blanc, jus d'orange, sirop de curaçao)



M E N U À 2 9 E U R O S

Saumon fumé et sa sauce aneth citronnée

§

Poire Rôtie au Bleu d'Auvergne, miel et sa salade de Mâche aux Noix

◆

Ballotines de poulet farcies aux champignons et châtaignes avec ses légumes d'hiver

§

Pasta alla norma

Aubergines, tomate, sauce tomate, parmesan, persil plat et olives noires

◆

Brioche perdue, coulis caramel maison et boule de glace caramel

§

Trilogie de pomme d'amour

M E N U À 3 9 E U R O S

Millefeuille foie gras et poire

accompagné d'un sorbet passion et pain d'épice

§

Saint-Jacques snackées sur un velouté de potimarron châtaigne

◆

Pavé de Saumon, riz rouge et légumes de saisons, accompagné de sa sauce kaki et agrume

§

Magret de canard, sauce à la moutarde à l'ancienne, pâtes à l'encre de sèche et poivrons rôtis

◆

Bavarois praliné et fruits de saisons

§

Cœur coulant du moment

Supplément Sauce : 0,50 cts / Portion de frites supp 2€



ENTRÉES PLAISIRS

à 15 euros

SALADE chèvre chaud (Supplément +3 euros en plat)

Salade , fromage de chèvre AOP, magret de canard, pommes de terre, 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



ENTRÉES GOURMANDES

à 18 euros

SAINT-JACQUES SNACKEES CHANTILLY PASSION

Emulsion et chair passion, ciboulette ciselée, coriande, fleur de sel.

GAMBAS A LA PERSILLADE

5 gambas snackées
flambées au Cognac, une sauce crémeuse à l'ail

FOIE GRAS MAISON

4 tranches de Foie gras maison,
accompagné de son chutney et 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

24 euros

Tentacule de Poulpe grillé à l'ail, déclinaison de chou-fleur au combava

KRAKEN

24 euros

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

SAINT-JACQUES ET GAMBAS SNACKEES EN COQUILLE

26 euros

Fondue de poireaux et émulsion au vin blanc de la région

TARTARE DE BOEUF origine FR "Classique ou Thaï"

Classique

19 euros

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

Thai

Gingembre, oignons frais, sauce soja salée, Nuoc Mam, sauce aigre douce
feuilles de menthe, coriandre et huile de sésame

Servi avec des frites maison et une salade roquette

GNOCCHI A LA CREME DE GORGONZOLA

18 euros

Persil plat, servis avec une salade roquette

FAUX FILET MATURE

32 euros

Sauce foie Gras, fondue de poireaux et frites maison

Origine France , minimum de 220 gr

ONGLET ANGUS

22 euros

Sauce chèvre, fondue de poireaux et frites maison

Origine royaume uni , minimum de 160 gr

CAMEMBERT ROTI

19 euros

Assortiment de charcuterie, saucisse fumée, frites maison et
salade

Pour vos plats, si vous le désirez, supplément Sauce : 0,50 cts / Portion de frites
supp 2€

L'ÉCOSSAIS 18 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

LE SUD-OUEST 21 euros

Magret de canard
Fromage des Pyrénées
Galette de pomme de terre
Trio de Poivrons
Piment d'Espelette

L'OCTOPUS 19 euros

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

*Tous nos Burgers sont
servis
avec des frites maison*

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

NOS BURGERS



Desserts

BRIOCHE PERDUE COULIS
CAMEL MAISON ET
GLACE CAMEL

8 euros

TRILOGIE DE POMME
D'AMOUR

8 euros

BAVAROIS PRALINÉ ET FRUITS DE
SAISONS

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