

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, **4,5 euros**

Bière Ambrée pression 25cl **5,5 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

Ballantine, Clan Campbell

Jack Daniels, Jameson **8 euros**

Diplomatico, Kraken, Tpunch

Porto, Martini, Muscat, Pineau, Suze, Ricard, Pastis, Kir Plat (+2€ pétillant) **4,5 euros**

C H A M P A G N E

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, toasts grillés, radis noir et sa sauce aneth citronnée

§

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



Médaille de mignon de porc, sauce crémeuse aux champignons, brocolis poêlés et grenailles croustillantes

§

Pasta alla norma

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



Brioche perdue, coulis caramel maison et boule de glace caramel

§

Panacotta fruits du moment et son coulis

M E N U À 3 9 E U R O S

Médaille de foie gras maison et son duo de poires accompagné de toasts grillés

§

Gambas snackées sauce crémeuse, flambée au whisky



Pavé de Saumon, riz rouge et quenelle de panais, accompagné d'une sauce soja miel citron vert

§

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

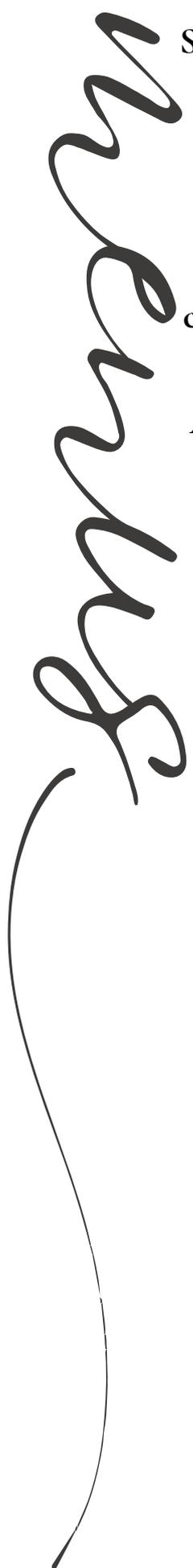


Tarte citron meringuée

§

Cœur coulant du moment

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





ENTRÉES PLAISIRS

SALADE chèvre chaud (Supplément +3 euros en plat) 15 euros

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 16 euros



Poulpe cuit basse température, duo de choux et sauce pimentée

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON et son accompagnement 14 euros

Salade, mirepoix de pomme de terre, cornichon et pickles oignons rouges



ENTRÉES GOURMANDES

à 18 euros

SAINT-JACQUES ET GAMBAS SNACKEES SAUCE CURRY

persil plat, coriandre, fleur de sel.

TARTARE DE SAUMON

Servis avec une sauce vierge,
(tomate, huile d'olive, oignons rouge,
échalotte, persil plat, coriandre,
jus de citron)

**MEDAILLON DE FOIE
GRAS MAISON**

3 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

K R A K E N

24 euros

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

S A I N T - J A C Q U E S E T G A M B A S S N A C K E E S E N C O Q U I L L E

26 euros

Fondue de poireaux et émulsion au vin blanc de la région (Chardonnay)

T A R T A R E D E B O E U F o r i g i n e F R “C l a s s i q u e o u T h a ï”

19 euros

Classique

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

G N O C C H I A L A C R E M E D E G O R G O N Z O L A

18 euros

Persil plat, servis avec une salade roquette

F A U X F I L E T M A T U R É

32 euros

Sauce foie Gras, fondue de poireaux et frites maison

Origine France , minimum de 220 gr

O N G L E T A N G U S

22 euros

Sauce chèvre, fondue de poireaux et frites maison

Origine royaume uni , minimum de 160 gr

C A M E M B E R T R O T I

19 euros

Assortiment de charcuterie, saucisse fumée, frites maison et
salade

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

PANACOTTA FRUITS DE
SAISONS 8 euros

TARTE CITRON MERINGUÉE 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
Double3,50 euros
Cappuccino 3,50 euros
Café viennois 4 euros
Décaféiné 2 euros
Irish coffee9 euros
Chocolat chaud maison4 euros
Thés/Infusion.....3,50 euros

Desserts - Thés - Cafés