

NOS ENTRÉES

GRATINÉE DES HALLES

Notre version de la soupe à l'oignon : oignons doucement caramélisés au beurre, mouillés au fond de veau, gratinée à la tomme de Sarthe

ASPERGES VERTES

L'incontournable de la saison, sauce au vin jaune et sablé au parmesan

OEUF DE LA BIGOTTIÈRE

Mariné au soja, fine ratatouille, sésame noir, wasabi et caramel de soja

LA TOMATE

Confite à l'origan, espuma de mozzarella, poudre de jambon séché

CHEVRE BIO DE CHEZ ANNE

Accompagné d'un crumble à la rhubarbe, coulis de fraises au poivre fumé et pistaches grillées

LA TRUITE

En gravlax, avocat légèrement brûlé, pamplemousse et vinaigrette kalamani

MANGER

FRAIS & LOCAL
cest la vie !

LES PLATS

bien copieux !

A LA BASQUAISE

Sûpreme de poulet confit dans une piperade, accompagné de riz aux graines, amandes

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demande à ton serveur pour plus d'informations

LA PIÈCE DU BOUCHER

Frites maison, sauce gorgonzola ou bearnaise

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETTES (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)

Coquillettes bio d'Yvré l'Évêque, crème à la truffe d'été, comté affiné, jambon blanc, tuile de refrain

TOUT MIGNON

Filet mignon de porc, crème aux éclats de morilles, asperges vertes et polenta crémeuse

PAS DE VIANDE, QUE DU PANACHE

Risotto aux deux riz, lait de coco, radis roses, petits pois, éclats de noisettes et gouda aux orties

SALADE DES PRODUCTEURS

Toast de chèvre bio de chez Anne, miel d'Arnaud, margret fumé, tomates confites, fraises et haricots verts frais

On n'oublie pas LES PETITS

chef

AU CHOIX

STEAK HACHÉ MAISON COSME

POISSON DU MOMENT

COQUILLETTE JAMBON BLANC

CROQUE-MONSIEUR

LES DESSERTS

Boules de glace, Tartare de fruits

LES DESSERTS

SÉLECTION SARTHOISE

Chèvre de chez Anne, gouda aux orties et Refrain

FLEUR DE FRAISE

Meringue fleurie, compotée de rhubarbe, fraises macérées et sorbet fraise

LA POIRE

Pochée dans un bisap, chantilly spéculos, granola maison

DÔME DE CHOCOLAT

Aux fruits rouges, gelée à la menthe et pailleté praliné

CRÈME BRULÉE

Délicieusement vanillée et parfaitement caramélisée

PALETTE FRUITÉE

Tartare de fruits frais, fraises, chantilly à la citronnelle et sorbet citron

AFFOGATO

Glace vanille et espresso minute

Les Curiosités à partager ou pas

LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE SAINT GILLES CROIX DE VIE..... 9€

LE SAUCISSON SEC DE LA MAISON GIFFAUD..... 8€

LA TERRINE DES HAUTS BOIS 250G..... 12€

LE GOUDA AU ORTIE DE LA FERME DE BEAUSSAY..... 7€

Viandes d'origine Françaises. Eau en carafe

Taxes & services compris. Prix net en euros TTC.

Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

Nous accueillons toujours vos retours avec plaisir... et il se murmure que les compliments donnent des ailes à notre chef !

LA FABRIQUE

Brasserie pas banale

FORMULES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT **28,90€**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **24,90€**

FORMULE DU MIDI

Uniquement du mardi au vendredi midi, sauf jour férié.

ENTRÉE + PLAT, OU PLAT + DESSERT **14,90 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **17,90€**

MENU ENFANT **9,90€**



Viande d'origine Française. Eau filtrée en carafe
Taxes & services compris. Prix net en euros TTC.
Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.
Et on est toujours preneurs de vos retours, en plus, le chef adore les compliments.