

LA FABRIQUE

Brasserie pas banale

NOS ENTRÉES

RILLETES DU MANS

Maison Cosme, pickles de graines de moutarde, cornichons et pain grillé. Simple, local et terriblement efficace

PILON DE POULET TANDOORI

Taboulé à l'ananas et au fruit de la passion, tomate, concombre, menthe fraîche et sauce barbecue.

FAISSELLE BIO DE SPRAY

Poivre et sel, coulis de tomate-vodka et céleri, jambon serrano, granola

VITELLO TONNATO

Le grand classique piémontais : veau froid, sauce au thon, câpres et aubergine marinée

LES FARCIS

Champignons de Paris garnis d'une duxelles, tomate cocktail aux herbes fraîches et poivron farci à la ratatouille, servis avec pesto et huile d'olive

PASTÈQUE ET MELON

Gaspacho au vin moelleux, sorbet melon et graines de pavot.

Entrée-plat-dessert

29,90€

Entrée-plat ou plat-dessert

26,90€

LES PLATS

bien copieux !

LA PIECE DU BOUCHER

Frites maison, sauce poivre ou gorgonzola

SUPRÊME DE POULET

Entre douceur et caractère : jus corsé au romarin, céréales, pickles de tomates, chutney d'abricot et amandes effilées.

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demandez à votre serveur pour plus d'informations

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETES (VÉGÉ POSSIBLE)

Coquillettes bio d'Yvré l'Évêque, crème à la truffe d'été, tomme de Sarthe rapée et jambon blanc

PAVÉ DE VEAU

Nappé d'une sauce marsala, accompagné de champignons de Paris crus, d'une polenta crémeuse et d'une tomate provençale.

LA PASTA VÉGÉTALE

Linguines fraîches, crémeux de tomate au basilic, petits pois, copeaux de chèvre bio et huile de pistache.

LA COSTAUDE DU POTAGER

Bœuf mariné et rôti aux épices chimichurri, pommes de terre grenaille, haricots verts, champignons frais, graines croquantes et sauce au yaourt bio. Une salade qui ne plaisante pas avec l'appétit.

On n'oublie pas LES PETITS chef

AU CHOIX

Jusqu'à 12 ans inclus

STEACK HACHÉ DE LA MAISON COSME

JAMBON BLANC DE LA MAISON COSME

POISSON DU MOMENT

CROQUE MONSIEUR

Frites maison

+ ASSORTIMENT DE LÉGUMES

COQUILLETES DE SARTHE

LES DESSERTS

FROMAGE BLANC

BOULES DE GLACE

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

9,90€

LES DESSERTS

SÉLECTION SARTHOISE DE NOS PRODUCTEURS

Refrain, gouda aux orties et chèvre de chez Anne

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS ET AMANDES

Servi avec un coulis délicatement parfumé à la lavande.

BABA COOL

Baba imbibé au rhum ambré, ananas, yuzu et chantilly au thym citron

PÊCHE À LA VERVEINE

Accompagnée d'un financier au citron et d'un sorbet fraise

FRAISE-MOI CRAQUER

Fraises fraîches et confites au poivre de Sichuan, fromage blanc bio et éclats de palet breton

CHERRY CHOCO

Quenelle de chocolat noir, tuile de chocolat blanc fleurie, coulis de cerises et fruits rouges

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 AUX ORTIES 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 !

L'ARDOISE DU MIDI

Du mardi au vendredi

Hors jours fériés

Chaque jour, un nouveau menu à découvrir !

FORMULE

19,90€

*1 Entrée
+
1 plat
+
1 dessert*

FORMULE

15,90€

*1 Entrée + 1 plat
OU
1 plat + 1 dessert*

LA FABRIQUE

Brasserie pas banale



On fabrique des moments pas banals