

LA FABRIQUE

NOS ENTREES *Brasserie pas banale*

CAROTTE, REINE D'UN JOUR

Confites au miel du Secret des Reines, céleri-rave rôti, gelée d'orange, pistaches pour le croquant et yaourt bio pour la fraîcheur.

TERRINE DU CHEF

Cochon & foie de volaille, myrtilles pour le grain de folie, chou rouge confit pour finir le travail.

FLAN BABEURRE

Du butternut, du St-Marcellin gratiné qui a du caractère et des graines de courge pour le croquant.

LE POIREAU QUI SE PREND POUR UN GRAND

Blanc de poireau rôti, nappé d'une crème aux morilles et croûtons au beurre demi-sel.

RILLONS EN BALADE

Des rillons bien dorés, de l'endive, du raisin frais, quelques amandes et une vinaigrette au cidre, pomme et huile de noix pour faire voyager tout ça.

LE GRATINÉ DES HALLES

Notre soupe à l'oignon, longuement mijotée, pain de campagne et tomme de Sarthe gratinée.

Entrée-plat-dessert

29,90€

Entrée-plat ou plat-dessert

26,90€

LES PLATS *bien copieux !*

LE BOUCHER A TRANCHÉ

Pièce de bœuf d'environ 180 g, sauce béarnaise ou gorgonzola, frites maison.

LE COCHON VOIT ROUGE

Mignon de porc, haricots lingots au vinaigre de framboise, épinards frais et gastrique à la framboise

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demandez à votre serveur pour plus d'informations

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETES

Coquillettes bio d'Yvré l'Évêque, crème à la truffe d'été, tomme de Sarthe rapée et jambon blanc de la maison Cosme (Végé possible)

IL ÉTAIT UN FOIE

Foie de veau à la vénitienne, oignons fondants et purée de châtaignes

GRAIN DE FOLIE

Risotto végétarien de sarrasin et chou-fleur, céleri rôti, shiitakés et granola aux graines

ÇA MIJOTE...

La recette du moment, cuisinée doucement

On n'oublie pas

LES PETITS CHEFS

Jusqu'à 12 ans inclus

JE CHOISIS

Croque monsieur
Poisson du moment
Steack Haché de la maison Cosme
Jambon blanc de la maison Cosme

MON ACCOMPAGNEMENT

Frites maison
Légumes du moment
Coquillettes de Sarthe

POUR FINIR...

Cookies
Boules de glace
Cheesecake basque

9,90€

LES DESSERTS

LES FROMAGES

Notre sélection du moment, choisies selon les arrivages et nos envies

LA FIGUE

Rôtie, réduction de vin rouge à la cannelle, blanc-manger au lait d'amande

VACHERIN

Glaces noix et marron, meringue qui craque, crème fouettée et amandes effilées.

BASQUE & BRETON

Cheesecake basque au clou de girofle, amarena et sablé breton

LE DÔME

Coco et citron vert tout en fraîcheur, un cœur fondant à la clémentine et un nuage de Manzana.

LE GROS COOKIE

Servi tiède, avec ses pralines roses et cranberries, caramel au beurre salé et accompagné d'une glace vanille. À ne surtout pas partager.

L'AFFOGATO BRETON

Une glace caramel au beurre salé, du sablé breton qui croustille et un café bien chaud pour faire fondre tout ça.

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

— Une brasserie par Nicolas & Charline —
& toute leur équipe

Merci à tous nos producteurs, éleveurs, vignerons,
distillateurs, pêcheurs, apiculteurs, cueilleurs...
qui nous permettent de vous proposer une cuisine sincère, gourmande et
bien de chez nous.

Des produits de saison, tout simplement

Nous travaillons au rythme des saisons et des arrivages.
Il peut donc arriver qu'un produit nous fasse faux bond.
Si c'est le cas, nos équipes vous en informeront lors de votre arrivée à table.

A bientôt