

NOS ENTRÉES

GRATINÉS DES HALLES

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

CROTTIN DE CHAVIGNOL

Rôti au miel D'Arnaud, pommes granny smith et chips de lard

OEUF DE LA BIGOTTIÈRE

Poché, délicatement posé sur un velouté de choux fleur aux noisettes torréfiées et pickles de carottes

POIREAUX VINAIGRETTE

Vinaigrette au chorizo Ibérique, câpres et tuile de tomme de Sarthe

TRAVERS DE PORC CONFIT BBQ

Accompagnés de carottes confites à l'orange, mousse caramel, graines de moutarde et fleur de sel

TERRINE DE SAUMON

Au citron confit, chutney d'algues fraîches et gelée de yuzu

MANGER
FRAIS & LOCAL
c'est la vie !

LES PLATS

bien copieux !

LE CANARD OU «COINCOIN»

Gastrique cassis, mousseline de céleri au sésame noir, pommes de terre vitelotte

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demande à ton serveur pour plus d'informations

LA PIÈCE DU BOUCHER

Frites maison, sauce gorgonzola ou béarnaise

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETES (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)

Coquillettes bio d'Yvré l'Evêque, crème à la truffes d'été, comté affiné, jambon blanc et shitakés fumés au romarin

BOEUF-CAROTTES

Attention, version pas banale.

LASAGNE DE LÉGUMES

Généreuses aux légumes de saison, ricotta douce et parmesan doré.

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, riz au lait

LES DESSERTS

LE COIN FROMAGES

Une sélection qui varie au fil des envies.

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

Douceur du sud-ouest servi tiède avec une boule de glace vanille

GRATIN ALSACIEN

À la poire et aux amandes

QUENELLE DE CHOCOLAT

À l'huile d'olive et fleur de sel, tuiles de sésames noir et coulis de fruits rouges

RIZ AU LAIT BIO

Cajeta au miel d'Arnaud, madeleine

PAVLOVA «WINTER CRUSH»

Au noix, glace aux marrons, chantilly et amandes effilées

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€

LA TOMME DE SARTHE BIO..... 7€

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.