

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

BUTTERNUT LOVE

Rôti aux noisettes et miel d'Arnaud, vinaigrette à la grenade

ŒUF DE LA BIGOTTIÈRE

Poché meurette, lardons et petits oignons

POIREAU ET MUSEAU

Un classique humble et généreux, remis au goût du jour : poireau rôti bien sage, museau vinaigrette bien franc, et toute l'âme des vieux bistrots dans une assiette

VOL-AU-VENT

Aux champignons et boudin blanc

GRAVLAX DE TRUITE

A la betterave, pickles de carottes, yaourt bio au combava et houmous à la framboise

MANGER
FRAIS & LOCAL
c'est la vie !

LES PLATS *bien copieux !*

LE CANARD OU «COINCOIN»

En filet, gastrique à la mandarine, mousseline de patates douces au curry noir

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 COQUILLETTES (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)

Coquillettes de Sarthe, crème forestière, comté affiné et jambon blanc

OH MA BICHE

Pavé de biche, purée de châtaigne, sauce poivrade aux myrtilles et chou rouge acidulé

WOK AND ROLL

Nouilles chinoises, pois gourmands, petits légumes au sésame et sauce coriandre soja

LE JARROTIN

Caramélisé aux fines épices et lentilles vertes

On n'oublie pas
LES PETITS *chef*

STEAK HACHÉ MAISON COSME

OU

CROQUE-MONSIEUR

OU

POISSON DU MOMENT

+

DESSERT AU CHOIX

Boules de glace, gaufre ou Flan coco

LES DESSERTS

CERVEILLE DE CANUT

Un incontournable Lyonnais. fromage blanc, ail, herbes fraîches, échalotes, vinaigre et poivre

POIRES POCHÉES

Au vin rouge, crème cassis, pain d'épices et sorbet cassis

GAUFRE À LA MODE SUZETTE

Une gaufre faite maison, un beurre parfumé aux agrumes...un vrai moment de douceur

MOELLEUX CHOCO PISTACHE

Cœur fondant et voile croustillant de kadif : une alliance intense, gourmande et terriblement raffinée

FLAN PATISSIER COCO-CITRON VERT

Accompagné d'un coulis mangue-passion

PAVLOVA «WINTER CRUSH»

Aux 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€

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 !"