



*Du côté de chez eux
par Mikael et Claire*



Côté entrées

Mini-Buddha bowl	14€
Eventail de melon et sa chips de jambon cru	14€
Tomates anciennes et sa mozzarella Burrata	15,50€
Saumon « gravlax », crème citronnée aux herbes	17,50€
Salade gourmet «glacée», crudités, jambon cru et sa boule de foie gras	18,50€

Côté Végétarien

Buddha Bowl	18,50€
-------------	--------

L'établissement ferme les portes à 15h30, et à minuit, nous vous remercions par anticipation du respect des horaires.

La direction

Pour la réglementation en vigueur, l'établissement ferme à : 15h30 et à minuit.

Salade repas

(hors formules)

Du jour (uniquement le mid en semaine)	17,20€
La Tomate Mozza Tomates à l'ancienne, mozzarella burrata, salade, crudités, graines, pesto	18,80€
La Fraîcheur de chèvre Glace Cabécou, Jambon cru, salade, graines, fruits, crudités, crudités	23€
Buddha Bowl Plat froid à base de protéines végétales suivant l'inspiration de Claire	18,50€
Poke Bowl Plat froid à base de protéines végétales et animales suivant l'inspiration de Claire	19,50€
L'Océane Saumon gravlax, crevettes, salade, graines, crudités	19,50€
La Gourmet Fraîcheur Jambon cru, glace foie gras, salade, graines, fruits, crudités	23€
La Tartare complète Tartare de boeuf au couteau Aubrac, salade, crudités, graines, pommes au four façon César (poêlé)	24€

*Du côté de chez eux
par Mikael et Claire*

Pour la réglementation en vigueur, l'établissement ferme à : 15h30 et à minuit.

Côté terre

Nous avons une carte pour les envies de burgers

Poke Bowl

Pavé de boeuf race de viande française, pommes de terre et légumes 19,80€

Tartare de boeuf Aubrac coupé au couteau (poêlé),
préparé par la cheffe, pommes au four 21,80€

Tartare de boeuf Aubrac poêlé coupé au couteau (poêlé),
préparé par la cheffe, pommes au four 22,30€

sauce maison bleu / poivre

Côté mer

Seiche à la plancha en persillade, riz pilaf et légumes de saison 19,80€

Gambas en persillade, riz de Mamy et légumes 23,80€

Loup entier en papillote, céréales d'Oryza, légumes de saison 23€

*Du côté de chez eux
par Mikael et Claire*

Formules deux plats (entrée, plat)

27€

Formules deux plats (plat, dessert)

26€

Menu complet

29,50€

Menu « D'Esthévann »

Côté entrée

Mini-Buddha bowl

Eventail de melon et sa chips de jambon cru

Tomates anciennes et sa mozzarella Burrata +2€

Saumon « gravlax », crème citronnée aux herbes +3€

Salade gourmet «glacée», crudités, jambon cru et sa boule de foie gras +3 €

Côté Terre ou Mer suivant votre envie...

Poke Bowl

Pavé de boeuf race de viande française, pommes de terre et légumes

Tartare de boeuf Aubrac coupé au couteau (poêlé),
préparé par la cheffe, pommes au four + 2€

Tartare de boeuf Aubrac poêlé coupé au couteau (poêlé),
préparé par la cheffe, pommes au four + 2€

sauce maison bleu / poivre + 2,20€

Seiche à la plancha en persillade, riz pilaf et
légumes de saison

Gambas en persillade, riz de Mamy et légumes +3€

Loup entier en papillote, céréales d'Oryza, légumes
de saison +3€

Côté végétarien / nutritionnel

Buddha Bowl

Voir carte des desserts

Formules deux plats (entrée, plat)	27€
Formules deux plats (plat, dessert)	26€
Menu complet	29,50€

Menu « D'Esthévann »

Nos Burgers d'Esthévann

(burger Traditionnel inclus dans le menu, supplément pour les autres burgers)

Traditionnel

Boeuf, cheddar, tomates, oignons, salade

16,80€

Le Végétarien

Galette de blé, cheddar, tomates, oignons, salade

18,80€
formule + 2 €

Aveyronnais

Boeuf, Roquefort, tomates, cheddar, oignons, salade

18,80€
formule + 2 €

Le Fermier

Traditionnel + croustillants de poulet, bacon

18,80€
formule + 2 €

Le Normand

Traditionnel + camembert

18,80€
formule + 2 €

Bacon

Traditionnel + bacon, oeuf

19,50€
formule + 2,50€

Cévenol

Traditionnel + chèvre, miel

19,50€
formule + 2,50€

Maxi Burger

Traditionnel + 2 steaks hachés

19,80€
formule + 2,50€

*Du côté de chez eux
par Mikael et Claire*

Voir carte des desserts

Desserts

Assiette de fromages	7,50€
Coupe 2 boules de glaces, chantilly	6€
Fondant tout chocolat	7,50€
Nougat glacé	7,50€
Crème brûlée bergamote	7,50€
Vacherin vanille fraise	7,50€
Soupe de fruits de saison et sa boule de glace	7,50€
Trilogie gourmande	8€
	formule + 2€
Café gourmand	9,80€
	formule + 3,80€

L'art du Café de Cédric

Le grain 100% arabica	1,80€
Le Brésil Charnu et flatteur, à déguster à tout moment de la journée	2,20€
Le Moka Gros caractère en bouche	2,20€
Le Costa Rica Attaque vive en bouche, une belle complexité aromatique	2,20€
Infusion Dammann	3,50€