

# CARTE DINER

J'ai élaboré cette carte avec notre chef Olivier Metz, deux identités culinaires, des produits sélectionnés par nos artisans d'Île-de-France et d'ailleurs, une cuisine de copains, de bistrot, où l'on apprécie le goût des choses simples...

ENTRE COPAINS...	€	POUR COMMENCER...	€
<b>Planche de charcuterie</b> Planche garnie de jambon Serrano, Rosette de Lyon, Chorizo Ibérique, gressins, concombres pickles et beurre d'Isigny	19	<b>Ceviche de Lieu façon 'Leche de Tigre'</b> Cubes de Lieu noir cuits au citron vert puis marinés au lait de coco épicé, poivrons, oignon rouge, gingembre et coriandre fraîche	15
<b>Planche mixte charcuterie &amp; fromage</b> Planche garnie de jambon serrano, rosette de Lyon, chorizo ibérique, accompagnée d'une sélection de 3 fromages du moment, beurre 1/2 sel d'Isigny	22	<b>Couteaux de Normandie &amp; chorizo à la plancha</b> Couteaux pêchés sur les plages de Saint-Vaast-la-Hougue, ouverts à la plancha avec de fines tranches de chorizo Ibérique, arrosés d'un pesto de basilic	13
<b>Les bulots de la baie de Granville</b> Timbale de bulots (200g) cuits au bouillon aromatique, mayonnaise à l'oseille de Belleville	10	<b>Tartine de pain toasté, avocat, burrata et végétaux</b> Tartine de pain Poilâne toasté garnie d'un guacamole, burrata, poivrons confits et cressonnette	14
<b>La 'Galette Saucisse' comme chez moi</b> Recette de tradition rennaise, une saucisse artisanale dite "au couteau" grillée et badigeonnée de moutarde puis roulée dans une galette à la farine de sarrasin	13	<b>Notre pâté de lapin provençal en croûte</b> Terrine de porc fermier et râble de lapin, tomates confites et olives noires cuites dans une pâte à tourte, mesclun de salade et concombres pickles	15
<b>Terrine de campagne aux algues de Bretagne</b> Une terrine de campagne «terre et mer» au goût iodé, cochon fermier Label Rouge et algues de Lesconil (29)	9	<b>Nos sardines à l'huile d'olive BIO</b> Sélection 'Stéphane Pitré' produite par la conserverie Courtin à Concarneau, servies avec des toasts chauds et citrons	12
PLATS	€	DESSERTS	€
<b>Cuisse de poulet fermier rôtie enfumée au foin</b> Cuisse de poulet rôtie au citron confit puis enfumée au foin, courgettes sautées au curry Breton	25	<b>Assortiment de Fromages</b> Sélection de fromages affinés par Jean-Yves Bordier dans ses caves de Noyal sur Vilaine 35	8
<b>Tartare de bœuf à la provençal</b> Race Limousine élevée par Aurélien Legendre à Avessac 44 'taillée au couteau', tomates confites, pesto de basilic et copeaux de Cantal, pomme de terre Hasselbach et yaourt grec	23	<b>La boîte à "Chocolat-Miso" coulant</b> La boîte à Chocolat coulant Grand Cru de Guanaja relevé d'une pointe de Miso	10
<b>Poulpe de galice snacké, riz vinaigré</b> Poulpe snacké, laqué au soja, riz japonais vinaigré, coriandre et gingembre pickles	26	<b>Kouign-amann de la maison 'LARNICOL'</b> Kouign-amann de la maison 'LARNICOL', crème fraîche de la ferme du domaine de Beaulieu (77)	9
<b>Aïoli de cabillaud 'Jacqueline Madénian'</b> Hommage à mon ami Mathieu Madénian qui vous partage la recette de sa maman Jacqueline, Cabillaud au sel, servi avec l'aïoli et légumes juste croquants	25	<b>Le bocal de citron meringué et spéculoos</b> Sur une base de spéculoos concassés, crème citron aérée recouverte d'éclats de meringue blanche	10
<b>'Pâtes 'Casarecce' Primavera au pesto</b> Pâtes 'Casarecce' Primavera au pesto de basilic, tomates confites, parmesan et olives Taggiasche	19	<b>Nos glaces &amp; sorbets</b> Sorbets citron vert, framboises et pêche blanche Crème glacée yaourt fermier, caramel à la fleur de sel de guérande, vanille Bourbon de Madagascar	3 La boule

# 16H00-18H00

Nous vous proposons un service continu avec cette carte réduite entre 16h00 et 18h00 pour une pause gourmande, un dîner 'Avant Théâtre', une glace pour se rafraîchir...

SUR LE POUCE...	€
<b>Planche de charcuterie</b> Planche garnie de jambon Serrano, Rosette de Lyon, Chorizo Ibérique, gressins, concombres pickles et beurre d'Isigny	19
<b>Les bulots de la baie de Granville</b> Timbale de bulots (200g) cuits au bouillon aromatique, mayonnaise à l'oseille de Belleville	10
<b>La 'Galette Saucisse' comme chez moi</b> Recette de tradition Rennaise, une saucisse artisanale dite "au couteau" grillée et badigeonnée de moutarde puis roulée dans une galette à la farine de sarrasin	13
<b>Terrine de campagne aux algues de Bretagne</b> Une terrine de campagne «terre et mer» au goût iodé, cochon fermier Label Rouge et algues de Lesconil (29)	9
SUR LE POUCE...	€
<b>Tartare de bœuf à la Provençal</b> Race Limousine élevée par Aurélien Legendre (44) 'taillée au couteau', tomates confites, pesto de basilic et copeaux de Cantal, pomme de terre Hasselbach et yaourt grec	23
<b>Poulpe de Galice snacké, riz vinaigré</b> Poulpe snacké, laqué au soja, riz japonais vinaigré, coriandre et gingembre pickles	26
<b>'Pâtes 'Casarecce' Primavera au pesto</b> Pâtes 'Casarecce' Primavera au pesto de basilic, tomates confites, parmesan et olive Taggiasche	19
SUR LE POUCE...	€
<b>Le bocal de citron meringué et spéculoos</b> Sur une base de spéculoos concassés, crème citron aérée recouverte d'éclats de meringue blanche	10
<b>La boîte à "Chocolat- Miso" coulant</b> La boîte à Chocolat coulant Grand Cru de Guanaja relevé d'une pointe de Miso	10
<b>Nos glaces &amp; sorbets</b> Sorbets citron vert, framboises et pêche blanche Crème glacée yaourt fermier, caramel fleur de sel, vanille Bourbon	3 La boule