

RESTAURANT

# MENU

- LA CUISINE DE MAM -

## ENTRÉES

### Salade César

Poulet frit aux épices tandoori, œuf mollet, parmesan, crouton à l'ail

Petite €10

Grande €18

### Avocat - Gambas

Gambas mariné à l'aneth, sauce mayonnaise à la tomate

€11

### Foie gras

Pistaches, compotée d'oignons, brioche grillée

€14

### Assiette d'huîtres

Pistach

les 6 €14

les 12 €20

## PLATS PRINCIPAUX

### Suprême de poulet rôti

Frites, coleslaw, salade

€19

### Burger : Pulled Pork

Cheddar, sauce barbecue, frites, salade

€19.50

### Pavé de saumon

Cannelloni au basilic, coquillages, tomates confites

€20

### Entrecôte

(Foie gras poêlé, supp : €6)

Frites, coleslaw, salade, sauce au poivre

€24

### Lobster Roll

Sandwich de Homard Bleu Breton, mayonnaise au cerfeuil, oignons frits

€26

### Côte de Bœuf Sarthoise

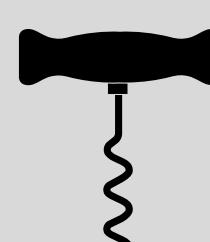
Pour 2 pers

Frites, coleslaw, salade, sauce au poivre

€85

## PLANCHE APÉRITIVE

Tapenade, charcuteries, fromages



€15.00

Pour 2/3 pers

## DESSERTS

### Coupe glacée

Glaces : vanille - chocolat - caramel

2 boules €5

Sorbet : fraise

3 boules €6

### Crème brûlée

Aromatisée à la vanille et fève de tonka

€8

### Mousse au chocolat

Caramel au beurre salé, noisettes, glace vanille

€8

### Pavlova

Meringue à la menthe, fraises et cassis

€8

### Assiette de fromages

€8

# - LA CUISINE DE MAM -

## BOISSONS ALCOOLISÉES

### BIÈRE BLONDE PRESSION

	25 cl	50 cl
Pelforth 5.8°	€5	€8
Galia "Coq d'habitude" 4.2° + 0.50€ sirop	€6.50	€9.50

### APÉRITIFS

Kir vin blanc	12 cl	€5.50
Martini blanc ou rouge	6 cl	€5.50
Ricard - Pastis	4 cl	€4.50
Whisky Français - Evadé	4 cl	€9
Whisky Écossais - Glenlivet	4 cl	€9
Apérol Spritz	16 cl	€11
Cocktail maison (rum, sirop d'orgeat, maracuja)	12 cl	€11

### CHAMPAGNE LOMBARD

La coupe "Extra-Brut"	12 cl	€12
La bouteille "Extra-Brut"	75 cl	€60

## BOISSONS FRAICHES

### SOFT

(Canettes) 33 cl

Coca - Coca 0	-----	€3
Schweppes Agrum	-----	€3
Ice Tea	-----	€3
Perrier	-----	€3
	25 cl	
Jus d'orange	-----	€4
Jus d'ananas	-----	€4

### EAUX MINÉRALES

1 l

Cristaline	-----	€4.50
Perrier	-----	€4.50

## CARTE DES VINS



### VINS BLANCS

Loire €6 €30

- Jasnières  
"Clos Molière" Domaine Croisard

Pays d'Oc €6 €30

- 100 % Chardonnay  
"Naturalys" Gérard Bertrand

### VIN ROSÉ

Côtes de Provence €6 €30

- Cuvée Prunelle, Vallombrosa

### VINS ROUGES

Loire €6 €30

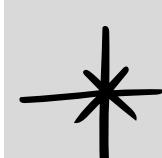
- Sancerre rouge  
"Vieille vignes" Domaine La Poussie

Pays d'Oc €6 €30

- 100% Syrah  
"Les Jamelles" Catherine Delaunay

Bordeaux €7 €35

- Saint-Emilion  
"Lucius" Compagnie d'Aquitaine

 Demander nous la carte des vins du Chef

## FIN DE REPAS

Expresso - café allongé - déca €2.50

Double expresso €4.30

Thé noir - Thé vert - Infusion €3

### DIGESTIFS

Cognac, Camus VSOP 4 cl €9

Get 27 - Get 31 4 cl €8

**Taxes et service inclus**