

menu

disponible 7j/7 midi et soir

entrée / plat / dessert 29€
entrée / plat OU plat / dessert 25€

*Retrouvez sur table le chevalet vous présentant notre menu du marché.
Nous le renouvelons tous les 15 jours pour profiter de la fraîcheur des produits de saison.*

MENU SIGNATURE

disponible 7j/7 midi et soir

entrée / plat / dessert 39€
entrée / plat OU plat / dessert 32€

Retrouvez une sélection de notre carte, changée au fil des saisons et des envies.

ENTRÉES

Gambas croustillante
Gravlax de boeuf, salsa verte
Oeuf parfait, parmesan et champignons

PLATS

Kefta d'agneau, semoule crémeuse
Dorade Royale, fregola et potimarron
Gnocchis sauge et champignons

DESSERTS

Tartelette mirabelle, miel et verveine
Brownie chocolat et cacahuètes
Assiette de 3 fromages

MENU ENFANT

disponible 7j/7 midi et soir (jusqu'à 12 ans)
14€

PLATS

Poisson croustillant, mousseline de potimarron
Cheeseburger, frites

11€

DESSERTS

Brownie
Coupe glacée (2 parfums au choix)

5€



À PARTAGER

CROQUE MANHATTAN
pastrami, cheddar, pickles, moutarde
16€

ASSIETTE APÉRITIVE
charcuteries, fromages et tartinables
14€

ACRAS DE POISSONS
mayonnaise au gingembre
13€

PANISSE
fromage blanc aux herbes
14€

ENTRÉES

GAMBAS CROUSTILLANTES
émulsion bisque
12€

TERRINE DE CAMPAGNE
foies de volaille et foie gras
11€

GRAVLAX DE BOEUF
salsa verde
12€

OEUF PARFAIT
crème de parmesan, champignons, tuile feuilletée
11€

PLATS

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ

traditionnel, au couteau
frites maison

22€

KEFTA D'AGNEAU

et boeuf, semoule crémeuse,
fromage blanc au cumin

24€

FILET DE DORADE ROYALE

snacké, Fregola Sarda et potimarron

26€

GNOCCHIS POÊLÉS

champignons et sauge, beurre noisette

21€

LE VÉGÉTARIEN

selon les saisons et l'inspiration de la cheffe

21€

GRILL ET PLANCHA

un accompagnement et une sauce au choix

SMASHED CHEESEBURGER

double, Cheddar, confit d'oignons

19€

FILET DE BOEUF

200g
beurre maître d'hôtel & jus de viande

36€

FILET DE CANETTE

aux agrumes

28€

POULPE

aux épices Cajun,
sauce tomate - poivron et aïoli

31€

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

Frites maison
Haricots verts, huile d'olive et fleur de sel
Poêlée de champignons
Mousseline de potimarron

Sauce BBQ
Mayonnaise
Sauce fromagère au Cheddar

accompagnement supplémentaire 4€

FROMAGES

ASSIETTE DE 5 FROMAGES DE LA MAISON JOLLIT

12€

AP : Cidre Brut Michel Bréarvoine

DESSERTS

TARTELETTE

Mirabelle, miel & verveine

10€

AP : Maison Jacoulot - Liqueur de Verveine verte

POIRE POCHÉE

à la tonka, crumble sarrasin,
caramel au miso & glace vanille

11€

AP : Maison Jacoulot - Liqueur de poire

BROWNIE CHOCOLAT NOIR

beurre de cacahuètes et cacahuètes caramélisées

10€

AP : Don Pablo, Tawny, Porto Rouge

GLACES ET SORBETS

préparés par nos soins
3 parfums au choix

9€

*AP : Suggestion d'accord parfait,
disponible au verre*



MAISON
PÉTRICHOR

restaurant . maison inspirée . table de saison . art de vivre