

Grignotages

Cromesqui (6 pièces) 6

Truite du Chef,
cream cheese aux herbes 7

Bol d'olives : Olives noires kalamata
ou olives vertes farcies à l'ail 3,5

Assiette de trois charcuteries 12

Entrées

Lieu noir, tombée d'épinard, Vadouvan 9

Velouté de courges d'automne, sarasson
et épices trappeur 8

Carpaccio de betterave, noisettes torréfiées,
gel café et balsamique de Modène 12
(HORS FORMULE)

Plats

Pleurotes grillées, riz pilaf,
sauce chimichuri au poivre vert 18

Filet de poulet jaune, polenta crémeuse,
jus de volaille 19

Gnocchi du Chef, coques, ail noir 19

Surprise de bœuf, pommes de terre Bintje,
jambon de Vendée et crème 26
(HORS FORMULE)

Petit +

Assiette de fromages 9 (HORS FORMULE)

Salade verte 2 (HORS FORMULE)

Desserts

Crème brûlée au Cointreau 7

Strudel, pomme-coing, chantilly cannelle 8
(supplément glace artisanale +2,50€)

Raisin, Tête de Moine
et crème de coteau de l'aubance 8

«Paris-Madagascar» Chou craquelin,
diplomate vanille et gelato vanille 12
(HORS FORMULE)

Formules servies du mardi au vendredi midi

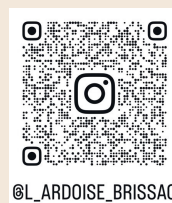
Entrée + Plat + Dessert 28

Entrée + Plat **ou**
Plat + Dessert 23

Faites votre choix parmi
nos entrées, nos plats
et nos desserts à la carte.



Retrouvez en boutique
les charcuteries, sels, poivres,
vins et autres produits
que nous vous avons
servis durant votre repas.



@L_ARDOISE_BRISSAC

Toute l'actu



Restaurant ouvert

du mardi au vendredi,
midi et soir,
et le samedi midi.

Pour vos repas privatisés,
n'hésitez pas à nous consulter.

Prix TTC - service compris