

# CARTE

## ENTRÉES

**Tartare de St jacques** 11,00

**Soupe de Poisson et langoutines** 7,00

**Terrine du moment** 7,00

**Carpaccio de boeuf** 11,00

**Escargots de Bourgogne** 12,00

## SALADES

**Petite : 8,00 / Grande 15,00**

### Salade Vivianne

Salade, aiguillettes de poulet panés, bacon, tomates cerises, oignons rouges, parmesan

### Salade des Farfadets

Salade de gésiers et magret de canard, tomates cerises, oignons rouge, concombres, croutons

### Salade des Korigans

Salade, toast chèvre chaud au miel, oignons confits, raisins, noix, concombres, tomates cerises

## MENU (EN SEMAINE LE MIDI)

### *Menu du jour (cf Ardoise)*

**Entrée + Plat+ Dessert**

**15e**

**Entrée +Plat ou Plat+ Dessert**

**13e**

# CARTE

## PLATS

<b>Faux filet de Boeuf</b>	19,00
<b>Magret de canard entier</b>	19,50
<b>Steak haché façon bouchère 150gr</b>	13,50
<b>Tartare de Boeuf</b>	17,50
<b>Filets de poulet croustillants</b>	14,00
<b>Filets de Dorade grillée à la plancha</b>	18,00
<b>Fish &amp; Chips</b>	14,00
<b>Pavé vegetarien</b>	14,00

### Pour accompagner vos plats :

Frites Maison  
Légumes du jour  
Riz  
Galette de pomme de terre

## BURGERS

<b>Lancelot</b>	14,50
Steak haché, bacon, Morbier, tomates, salade, oignons confits	
<b>Merlin</b>	
Poulet, guacamole, morbier, tomates, oignons confits, coriandre	
<b>Morgane</b>	
Steak végétarien, fromage de chèvre, tomates, oignons confits	
<b>Le Dame du Lac</b>	
Filet de colin croustillant fondue de poireaux, béarnaise	

### MENU ENFANT 9,50

Steak haché  
Filet de poulet pané  
Fish & chips

—  
Glace

# CARTE

## DESSERTS

Assortiment de fromages	7,00
Crème Brulée	7,00
Mi- cuit au Chocolat	7,00
Iles flottantes	6,00
Panacotta (caramel beurre salé, ou fruits rouge)	6,00
Café / Thé gourmand	8,00

## GLACES

Vanille Chocolat	Noix de Coco Fraise
Caramel beurre salé Vanille éclat sablé	Framboise Mangue passion
Menthe Chocolat Café	Citron vert

Glace 2 boules 5,00  
supplément 1,00  
Crème fouettée  
Coulis

- Dame blanche** (vanille, chocolat fondu, crème fouettée) 8,00  
**Chocolat liégeois** (vanille, chocolat, crème fouettée, coulis chocolat) 8,00  
**Café liégeois** (vanille, café, crème fouettée, coulis chocolat) 8,00  
**Coupe Bretonne** (Vanille, Caramel, crème fouettée, coulis caramel beurre salé) 8,00

## Les coupes des Druides 8,00

La Vagabonde : Glace gingembre - Limoncello

La Colonel : Sorbet citron - vodka

Ecossaise : Glace vanille - whisky

After eight : Glace menthe chocolat Get 27, sauce chocolat

Glaces Locales et Artisanales  
"La Ferme des Sablée Guilliers"