



ON MANGE !

LE MENU DU CHEF OLIVIER • DU LUNDI AU VENDREDI MIDI • AUTOMNE 2025

LES ENTRÉES.

LES PETITES RAVIOLES  10
RAVIOLES DE RICOTTA, SAUCE GORGONZOLA & TRUFFE

L'OS DE TONTON OLIVE 9
OS À MOELLE RÔTI, ESCARGOTS, BEURRE D'AIL

LES SALADES REPAS.

LA MONSIEUR SEGUIN  15
AUMONIERE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, NOISETTES TORRÉFIÉES

LA CÉSAR À L'ÉCOSSAISE 16
SAUMON ÉCOTSAIS « LOCH DUART » GRILLÉ, SALADE ROMAINE, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS

LE BURGER DU CHEF.

LE MAURINOIS D'AUTOMNE 17
PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE LA BOUCHERIE RHUL, CHEDDAR MATURÉ, SALADE « COLESLAW », TOMATE ANCIENNE, PICKLES DE CONCOMBRE, SAUCE BARBECUE AU SÉSAME

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « BAMBINS » 12
HACHÉ DE BOEUF DE LA BOUCHERIE RHUL
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU BOULE DE GLACE AU CHOIX

LES PLATS TRADITION.

LES RAVIOLES GOURMANDES  19
RAVIOLES DE RICOTTA, SAUCE GORGONZOLA & TRUFFE

LA VOLAILLE FAÇON JLB 19
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER, SAUCE FORESTIÈRE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

LE ROGNON BRIOCHÉ 17
ROGNON DE VEAU RÔTI, SERVI SUR UNE BRIOCHE TOASTÉE, SAUCE SECRÈTE DU CHEF

LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE 23
SOURIS D'AGNEAU CUITE 7H À BASSE TEMPÉRATURE, COMPOSITION DE FRUITS SECS

LA PIÈCE DU BOUCHER VOIR ARDOISE

LA PÊCHE DU JOUR VOIR ARDOISE

LES DESSERTS.

LA BOURDALOUE  7
TARTE AUX POIRES FAÇON « BOURDALOUE », CRÈME AMANDINE

LE TIRAMISU DES BOIS  7
TIRAMISU MAISON AUX FRUITS ROUGES

LA MOUSSE GRIOTTE  7
MOUSSE AU CHOCOLAT ET AUX GRIOTTINES

LE CAFÉ GOURMAND  9
DÉCLINAISON DES DESSERTS DU JOUR, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR