



ON MANGE !

LE MENU DU CHEF OLIVIER • DU LUNDI AU VENDREDI MIDI • PRINTEMPS 2026

LES ENTRÉES.

LE P'TIT RISOTTO PRINTANIER

RISOTTO DE FROMAGE FRAIS, LÉGUMES VERTS DE SAISON, COPEAUX DE PARMESAN

9

LE MÉDAILLON DE THON

MÉDAILLON DE THON GRILLÉ, SALADE DE WAKAMÉ, SAUCE SOJA

10

LES PLATS TRADITION.

LE RISOTTO PRINTANIER

RISOTTO DE FROMAGE FRAIS, LÉGUMES VERTS DE SAISON, COPEAUX DE PARMESAN

18

LA VOLAILLE AUX ASPERGES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, ASPERGES DE PAYS, SAUCE FOIE GRAS « À L'ALBUFÉRA »

21

LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

BOEUF « AUBRAC » COUPÉ AU COUTEAU, SAUCE TOMATE RÉDUITE, PARMESAN, OLIVES VERTES, CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTES, BASILIC

22

LA SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES

SOURIS D'AGNEAU CUITE 7H À BASSE TEMPÉRATURE, GARNITURE AROMATIQUE PRINTANIÈRE

27

LE BURGER DU CHEF.

LE MAURINOIS PRINTANIER

PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE LA BOUCHERIE RHUL, FROMAGE MOISSAC, OIGNONS ROUGES FRAIS, CORNICHONS MAISON, SAUCE MIEL MOUTARDE

19

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « BAMBINS »

HACHÉ DE BOEUF DE LA BOUCHERIE RHUL
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU PETIT POT DE GLACE AU CHOIX

12

L'ARDOISE DU JOUR.

TOUS LES JOURS, CONSULTEZ NOTRE ARDOISE !

1 ENTRÉE, 1 PLAT & 1 DESSERT DU JOUR

1 PÊCHE DU JOUR (SELON ARRIVAGE)

1 PIÈCE DU BOUCHER

LES SALADES REPAS.

LA MONSIEUR SEGUIN

AUMONNIÈRE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE LÉGUMES, OIGNONS FRITS

16

MADO LA NIÇOISE

THON FRAIS GRILLÉ, POMMES DE TERRE NOUVELLES, OEUFS MOLLETS, ANCHOIS MARINÉS, OLIVES NOIRES, FÈVES DE SOJA, LÉGUMES DE SAISON

17

LES DESSERTS.

LE FROMAGE « SAINT-FÉLICIEN »

LE TENTATION « DOUBLE CRÈME », SERVI ENTIER

9

LE BABA AU « RHUM DE SÉB' »

SAVARIN BRIOCHÉ, IMBIBÉ AU RHUM ARRANGÉ DE LA MAISON

8

LA MOUSSE FAÇON « AFTER EIGHT »

MOUSSE AU CHOCOLAT AUX OEUFS FRAIS, RÉDUCTION DE GET 27

8

LA FRAMBOISE & LA PISTACHE

TARTELETTE DE SABLÉ BRETON, FRAMBOISES FRAÎCHES, CRÉMEUX PISTACHE, PISTACHES TORRÉFIÉES

9

LE CAFÉ GOURMAND

DÉCLINAISON DES DESSERTS DU JOUR, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

10



ON BOIT !

LE BAR DE GROBIN • DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

LES BIÈRES EN PRESSION.

	25CL	50CL
LA BLONDE • PHOCÉENNE • 4,2° FINE & LÉGÈRE, LE SOLEIL DE MARSEILLE	3	5.50
L'IPL • OCCICAÑA • 5° FLORALE & HOUBLONNÉE, MADE IN OCCITANIE	3.50	6.50
LA BLANCHE • GALLIA • 4° LÉGÈREMENT ACIDULÉE, BRASSÉE À PARIS	4	7.50
LA BLONDE • CINEY • 7° HOUBLONNÉE & PUISSANTE, ABBAYE BELGE	4.50	8.50

LES SOFTS. (SANS ALCOOL)

L'EAU MINÉRALE (1L) VITTEL	4
L'EAU GAZEUSE (33CL 1L) PERRIER	3.50 5
LES SODAS COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA, SCHWEPES TONIC / AGRUMES, LIMONADE	3.50
LES SIROPS (50CL) GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, KIWI, CASSIS, VIOLETTE, CERISE, PAC, GAMBETTA	2.90
LES JUS DE FRUITS ANANAS, POMME, ABRICOT, TOMATE	3.50

LES COCKTAILS CRÉATION.

LES SPRITZ APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE OPTIONS : CAMPARI, LIMONCELLO, MELON, SAINT-GERMAIN	8
LA PIÑA COLADA RHUM, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, CITRON VERT	8
LES MOJITOS RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION	8
LE MONKEY D. DRAGON SIGNATURE WHISKY « MONKEY SHOULDER », CITRON VERT, JUS DE GOYAVE & FRUIT DU DRAGON, « ANGOSTOURA »	10
LE JIMI HENDRICK'S SIGNATURE GIN « HENDRICK'S », TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE JASMIN, BASILIC FRAIS	12

LES APÉRITIFS.

LES ANISÉS RICARD, 51, PANIS, CASANIS, BERGER BLANC	2.50
LE KIR MAISON MÛRE, CASSIS, PÊCHE, CHÂTAIGNE	4
LES AMERS SUZE, CAMPARI, APÉROL	5
LE MARTINEAU MARTINI BLANC OU ROUGE	5



UN VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS ? CONSULTEZ NOTRE CARTE DE VINS FINEMENT SÉLECTIONNÉS.