



ON MANGE !

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

LES ENTRÉES.

LE P'TIT RISOTTO DU CUEILLEUR  10
RISOTTO « ARBORIO », DUXELLE DE CHAMPIGNONS
SAUVAGES DE SAISON

LA P'TITE GRENOUILLE AUX GIROLLES 10
CUISSSES DE GRENOUILLES POÊLÉES, CRÈME DE
GIROLLES & AIL NOIR

LES PLATS SIGNATURE.

LE RISOTTO DU CUEILLEUR  19
RISOTTO « ARBORIO », DUXELLE DE CHAMPIGNONS
SAUVAGES DE SAISON

LA GRENOUILLE AUX GIROLLES 20
CUISSSES DE GRENOUILLES POÊLÉES, CRÈME DE
GIROLLES & AIL NOIR, GARNITURE DU JOUR

LA VOLAILLE AUX MORILLES 22
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, MORILLES, DÉS DE COMTÉ

LA JOUE DE COCHON BIEN CONFITE 23
JOUÉ DE COCHON CONFITE AU MIEL, FRUITS SECS

LE TARTARE DE BŒUF À LA THAÏ' 25
BŒUF « AUBRAC » COUPÉ AU COUTEAU, GINGEMBRE,
CÉBETTE, SÉSAME, SAUCE SOJA, CHAMPIGNON « ENOKI »

LE TRIO DE CANARD AUX CÈPES 26
MAGRET DE CANARD GRILLÉ, COEURS DE CANARD GRILLÉS,
FOIE GRAS POÊLÉ, CRÉMEUX AUX CÈPES

LE BURGER DU CHEF.

LE BURGER « CANAILLOU » 19
STEAK HACHÉ « AUBRAC », BACON, OIGNONS CONFITS,
SAINT-MARCELLIN, SAUCE BARBECUE MAISON

POUR LES ENFANTS.

LE MENU « BAMBINS » 12
HACHÉ DE BŒUF DE LA MAISON BOUSQUET
+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SIROP OU PETIT POT DE GLACE AU CHOIX

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  16
AUMONIERE DE CHÈVRE CHAUD, JULIENNE DE
LÉGUMES, OIGNONS FRITS

LE CASSE-CROÛTE DE TONTON OLIVE 18
SALADE D'ENDIVES, CANARD FUMÉ, ROQUEFORT AOP, POIRE
POCHÉE AU VIN ROUGE, NOIX, SAUCE MOUTARDE-MIEL

LES DESSERTS.

LE FROMAGE DU MOMENT  9
À DEMANDER À VOTRE SERVEUR !

LE BABA AU « RHUM DE SÉB' »  7
SAVARIN BRIOCHÉ, IMBIBÉ AU RHUM ARRANGÉ DE LA
MAISON

LE TIRAMISU BRETON  8
TIRAMISU MAISON AU CARAMEL BEURRE SALÉ

LA MOUSSE PRALINÉE  8
MOUSSE AU CHOCOLAT AMER, SAUCE PRALINÉ,
BRISURES D'AMANDE

LA TARTE AUX POMMES REVISITÉE  9
POMME FONDANTE, CRÈME ANGLAISE

LE CAFÉ GOURMAND  10
DÉCLINAISON DES DESSERTS DU JOUR,
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR