



CARTE DU DÉJEUNER



Valable au déjeuner du lundi au vendredi midi

WWW.CLUB1755.FR

MENU DU JOUR

Plat du jour

17,00€

Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert

21,00€

Entrée & Plat
& Dessert

25,00€

ENTRÉES

Plat

Entrée

Toutes nos entrées en version plat sont accompagnés au choix de pommes de terre grenailles ou mesclun frais d'Augustin

Poulpe braisé façon ceviche Huile verte, sauce cacahuètes, oignons frits	21,00€	15,90€
Les tomates anciennes <i>(option végétarien)</i> Huile d'olive, parfait glacé stracciatella et myrtilles		14,50€
Carpaccio de noix de veau Condiment framboise-harissa, salicorne	29,00€	19,50€
Salade César Cœur de romaine, poulet kaarage, sauce césar, croûtons dorées et copeaux de chèvre sec	20,00€	15,00€
Tartare de saumon Fraicheur de fenouil, oignons & citron	21,00€	15,00€

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles & légumes du moment (hors risotto provençale)

Risotto provençale <i>(option végétarien)</i> Artichauts en barigoule, tomates confites, parmesan		19,50€
Dos de cabillaud rôti au romarin Piperade de poivrons à l'huile d'olive et croûtons		27,50€
Côte de cochon fermière panée Panure panko, pois croquants & crème d'ail		26,50€
Suggestion de viande (selon arrivage) Sauce du moment		Prix ardoise
Suggestion de poisson (selon arrivage) Sauce du moment		Prix ardoise

FROMAGES

1/2 Saint-Marcellin de la fromagerie de Champaret Confiture du moment		7,00€
Comté affiné 36 mois de la fromagerie de Champaret Confiture du moment		5,90€
Duo de fromage de chèvre la ferme des Bajiais Frais et sec, confiture de cerise noire		8,50€
Faisselle de chèvre de la ferme des Bajiais - Nature ou Crème de Bresse AOP - Miel 1755 et Pesto d'herbes et algues		5,50€

DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat Weiss 67% Crème anglaise à la chartreuse		7,50€
Carpaccio d'ananas parfumé à la vanille Crumble aux amandes, gel agrumes		8,50€
Coupe de fraise en texture Crème de Bresse montée à la vanille		9,00€
Clafoutis abricot et miel 1755 Sablé breton et confiture d'abricots au romarin		8,50€

HISTOIRE DE GLACES MAÎTRE ARTISAN

Glacier Glaces : Vanille *bourbon de Madagascar* / Chocolat noir 69% / Yaourt Laiterie de Saint Malo
Sorbets : Fraise / Citron Basilic de Sicile / Pêche de vignes de la Vallée du Rhône / Cassis Noir de Bourgogne / Orange sanguine de Sicile

1 Boule	4,00€
2 Boules	6,00€

Supplément chantilly : + 1,00€

Club
1755

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition sur simple demande
Eau potable gratuite sur demande