

Les Entrées

Œufs durs, mayonnaise maison, salade	7.00€
Rillettes de poisson maison, Saint-Môret, citron vert et ses toasts	7.00€
Œuf poché, crémeux de parmesan	7.00€
Ravioles de Royan gratinées	8.50€
Pot de terrine maison à partager	9.00€
Escargots : par 6 OU par 12	7.00€/12.00€
Velouté de saison (Ardoise du jour)	7.00€
Gravlax de cœur de Saumon, condiments moutarde, aneth	14.00€
Pot de Foie gras mi-cuit maison, à partager	16.40€

Les Plats

Pièce du boucher (+/- 220gr), frites maison, salade	18.90€
Burger de la semaine (voir ardoise), frites maison, salade	17.50€
Chicken burger, guacamole, frites maison, salade	17.50€
Tartare de boeuf classique, frites maison, salade	17.30€
Pavé de saumon, riz jasmin, sauce terriaki	16.90€
Andouillette AAAAA, frites maison, salade, sauce moutarde	17.30€
Magret de canard, jus corsé, purée	23.90€
Cassolette bourguignonne, petits légumes	17.10€
Cabecero de porc, crémeux de champignons, purée	15.90€
Pavé de lieu noir, petits légumes	15.10€
Aligot, salade (plat végétarien)	13.50€
Ballottine de volaille au gorgonzola, purée	15.90€
Pâtes du jour (voir ardoise)	13.50€
Changement Aligot	3.00€
Changement Purée	1.50€

Les Salades

La Café de la gare	13.90€
Salade, poulet croustillant, tomates grappes, œuf dur, oignons rouges	
L'Océane	14.90€
Salade, saumon gravlax, rillettes de poisson au Saint-Morêt, tomates grappes, poivrons	

Snack

Croque Monsieur	13.00€
Pain de campagne, jambon blanc, emmental, sauce tomate maison, salade	
Croque Madame	13.50€
Pain de campagne, jambon blanc, emmental, sauce tomate maison, œuf au plat, salade	
Changement Frites	1.50€

Planches (pour 3 pers. maximum)

La Charcutière : Assortiment de Charcuterie	19.00€
La Fromagère : Assortiment de Fromages	20.00€
La Mixte : Assortiment de Charcuterie et fromages	21.00€

Les Fromages

Camembert lait pasteurisé ou Emmental ou Chèvre	5.00€
Cantal AOP lait cru ou Bleu d'Auvergne AOP ou Saint-Nectaire AOP lait cru	
ou Comté AOP lait cru	6.00€
Petite planche de fromages (3 portions)	9.00€

Les Desserts

Crème brûlée maison à la vanille

Mousse au chocolat maison

Tarte Tatin maison, crème fouettée

Poire Belle-Hélène

Crumble du moment

Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille

Café gourmand / Thé gourmand : 4 mignardises



6.50€

7.00€

8.00€

6.50€

7.50€

8.00€

7.00 / 8.00€

Les Glaces

Coupe 2 boules : 4.00€ / Coupe 3 boules : 6.00€

Les parfums Glaces artisanales : *Café, Chocolat, Caramel Beurre salé, Menthe
Chocolat, Palet Breton, Rhum Raisin, Vanille*

Les parfums Sorbets «plein fruit» : *Citron de Sicile, Fraise, Framboise, Passion*

Les coupes glacées

7.50 €

Dame Blanche *Chocolat, glace vanille, crème fouettée*

Café ou Chocolat Liégeois *Crème fouettée*

Coupe Sundae *Sorbet fraise, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée*

Coupe Antillaise *Passion, rhum raisin, coulis exotique, crème fouettée*

Coupe Bretonne *Glace Palet breton, glace vanille, sauce caramel maison,
crème fouettée*

Les coupes alcoolisées

8.50 €

Coupe Café de la Gare *Glace menthe chocolat, Get27*

Colonel *Sorbet citron de Sicile, Vodka*

Supplément Crème fouettée



1.50€

La Formule du Midi 18.40€

Boisson non comprise (carafe mise à disposition)

(du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Entrée – Plat ou Plat - Dessert

Rillettes de poisson maison, Saint-Môret, citron vert et ses toasts

Ou Œufs durs, mayonnaise maison, salade

Ou Velouté de saison (Ardoise du jour)

Ballottine de volaille au gorgonzola, purée

ou Pavé de lieu noir, petits légumes

ou Aligot, salade

ou Pâtes du jour

Café Gourmand **ou** Thé gourmand (+1€)

ou Crème brûlée à la vanille maison

ou Mousse au chocolat

Le Menu Enfant 11.50€

(jusqu'à 11 ans)

Steak haché **ou** Nuggets **ou** Jambons blanc

avec frites maison

+ Glace : vanille/fraise **ou** 3 chocolats **ou** mousse au chocolat

+ 1 boisson