

SALADES – SALADS

LA TOMATE MOZZARELLA

17.50 €

Tomates, mozzarella & pesto

Tomatoes and mozzarella with pesto sauce

CAESAR AU POULET / GAMBAS

19.50 € / 23.50 €

Salade, poulet ou gambas, parmesan, bacon, tomates, anchois, croûtons, sauce Cardini

Salad, chicken or prawns, parmeggiano, bacon, tomatoes, anchovies, bread croûtons, Cardini sauce

LA NICOISE

21.50 €

Salade, thon, oeuf dur, haricots verts, concombres, tomates, oignons, pommes de terre, anchois, olives, vinaigrette maison

Salad, tuna, egg, green beans, cucumbers, tomatoes, onions, potatoes, anchovies, olives, homemade vinaigrette

LE JARDIN DE MONSIEUR SEGUIN

19.50 €

Salade, toast de chèvre aux graines, miel, tomates, pomme de terre, bacon, vinaigrette maison

Salad, goat cheese Toast with seeds, honey, tomatoes, potatoes, bacon, homemade vinaigrette

L' EXOTIQUE

23 €

Salade, gambas au saté, avocat, mangue, agrumes, tomates, vinaigrette maison aux agrumes

Salad, prawn with sate sauce, avocado, mango, citrus, tomatoes, homemade citrus vinaigrette

PÂTES-PASTA

PENNE PESTO ROSSO

24 €

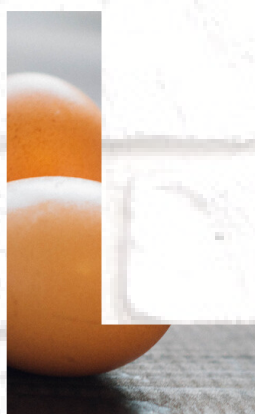
Mozzarella, nuts, Pesto rosso

SPAGHETTI AUX DEUX SAUMONS

26 €

Sauce crémeuse à l'échalote, pesto verde, saumon frais & fumé, citron jaune

Shallot creamy sauce, presto verde, fresh and smoked salmon and lemon



BURGERS

CHEESE BURGER 16 € 21 €

BACON CHEESE BURGER 19.50 € 24.50 €

SPECIAL TIM BURGER 21.50 € 26.50 €

Avocat, bacon, cheddar, steak haché, moutarde, crème fraîche, oignons

Avocado, bacon, cheese, chopped beef, mustard, sour cream, onions

ITALIAN BURGER 22 €

Blanc de poulet gratiné au chèvre, tomates cerise, salade, crème fraîche, sauce pesto

Breast filet cook in the oven with goat cheese, cherry tomatoes, salad, sour cream, pesto sauce

VEGGIE BURGER 22 €

Steack betterave & quinoa, fromage frais, guacamole, épinards, tomates et oignons

Beetroot and quinoa steak, cream cheese, guacamole, spinach, tomatoes and onions

PLATS

EMINCE DE BOEUF / MINCED BEEF 29 €

Sauce Chimichurri maison et frites

Homemade Chimichurri sauce and french fries

CARPACCIO DE BOEUF MAISON 14 € / 22 €

Frites ou salade (plat) / French fries or salad (main size)

MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST 32 €

Sauce miel gingembre maison, purée de butternut maison

Homemade ginger and honey sauce, homemade butternut purée

CRAB ROLL & COLESLAW 29 €

Pain brioché, crabe, mayonnaise maison citronnée, échalotes, tomate

Brioche, crab, homemade lemon mayonnaise, shallots, tomatoes

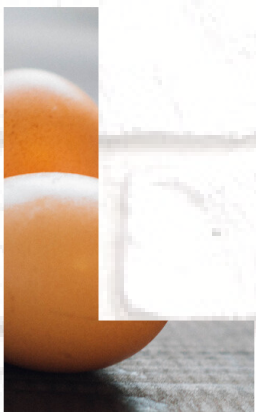
MAHI-MAHI SAUCE CHIEN 28 €

Sauce chien maison et purée de patates douces maison

Homemade créole sauce and homemade sweet potatoes purée

PIECE DU BOUCHER market price

Meat of the day



GALETTES DE SARRASIN

SALTED BUCKWEAT FLOUR CREPES



JAMBON OEUF FROMAGE / BACON OEUF FROMAGE 16 €
Ham, egg & swiss cheese or bacon, egg, swiss cheese

PIZZA 16.50 €
Jambon, mozzarella, champignons, sauce tomate, origan
Ham, mozzarella, mushrooms, tomato sauce, oregano



CHORIZO BELOTTA 15.50 €
Fromage, chorizo belotta, oeuf, salade
Swiss cheese chorizo, egg, with salad



CHÈVRE-NOIX ET MIEL 16 €
Chèvre, noix et miel, salade
Goat cheese and honey and walnuts, with salad



COMPLÈTE 15.50 €
Jambon, fromage, champignon, oeuf, salade
Ham, Swiss cheese, mushrooms, egg, salad



TOMATE-MOZZARELLA 14 €
Tomates, mozzarella, huile d'olive au basilic
Tomatoes, mozzarella, pesto



LA BIGOUDÈNE 18.50 €
Fromage de chèvre, confiture de figue, salade mêlée, noix
Goat cheese, fig jam, mixed salad, walnuts



VÉGÉTARIENNE 17 €
Tomates Fraîches, Ratatouille et Pommes de Terre Sautées
Fresh Tomatoes, Ratatouille, And Fried Potatoes

SUPER COMPLÈTE 18 €
Pommes de terre sautées, jambon, fromage, oeuf, champignons, crème Fraîche, salade
Fried potatoes, ham, cheese, egg, mushrooms, sour cream, salad



LA BIQUETTE 20 €
Fondue de poireaux curry Madras, rondin de chèvre toasté, miel, noix
Malted leeks curry from Madras, toasted goat cheese, honey, walnuts



POPEYE 18.50 €
Epinards, bacon, oeuf et crème fraîche, salade
Spinachs, bacon, egg and sour cream, salad



PARMA 19.50 €
Mozzarella fraîche, jambon cru et basilic, tomates cerise, salade
Fresh mozzarella, prosciutto and basil, cherry tomatoes, salad



FROMAGE - CHAMPIGNONS À LA CRÈME 13 €
Swiss Cheese, Mushroom with Sour Cream



TOSCANE 19.50 €
Mozzarella, blanc de poulet, tomates, sauce pesto, salade
Mozzarella, chicken breast, tomatoes, pesto sauce, salad



LA RACLETTE 20.50 €
Fromage à raclette, charcuterie et pommes de terre, salade
Raclette cheese, charcuterie and potatoes, salad



LA NORVÉGIENNE 23 €
Saumon fumé, chèvre chaud & rondin de chèvre toasté, salade, crème fraîche, citron
Smoked salmon, goat cheese & toasted goat cheese, salad, sour cream, lemon

LA FAÇON BURGER 21 €
Steack haché, cheddar, oignons, tomates, sauce burger, frites
Chopped beef, cheddar, onions, tomatoes, burger sauce, french fries

LA « TRUFFLE » 22 €
Mozzarella, huile de truffes blanche, tomates cerises, oeuf, salade
Mozzarella, white truffle oil, cherry tomatoes, egg, salad

NOS CRÊPES SUCRÉES

SWEET CRÊPES

BEURRE - SUCRE

4.50 €

Butter and sugar

CONFITURE

6 €

Fraise ou framboise ou abricot

Jam (strawberry or raspberry or apricot)

CHOCOLAT OU NUTELLA

6 €

Chocolate or Nutella

CANNELLE

6.50 €

Brown sugar and cinnamon

SUCRE CITRON

6.50 €

Sugar and lemon

MIEL - CITRON

7.50 €

Honey and lemon

CRÈME DE MARRON

6.50 €

Chestnuts cream

AMANDES - CHOCOLAT OU NUTELLA

8 €

Almonds, chocolate or nutella

COCO RÂPÉ CHOCOLAT OU NUTELLA

8 €

Grated coconuts and chocolate or nutella

SIROP D'ERABLE OU CARMEL BEURRE SALÉ

6.50 €

Maple syrup or « home made » salted caramel

BANANE - CHOCOLAT OU NUTELLA

9 €

Banana and chocolate or nutella

FRAISE - BANANE - CHOCOLAT OU NUTELLA

12 €

Strawberry - banana - chocolate or nutella

BANANE - MIEL - AMANDES

9.50 €

Banana, honey, almonds

CRÊPES FLAMBEES

FLAMBÉE

12.00 €

Rhum, Grand-Marnier ou Calvados flambé

Crêpe – choose your liqueurs

LA SUZETTE

14.00 €

Traditionnal Suzette crêpe with slice of candied orange with flambée

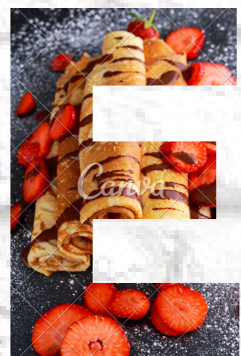
Grand-Marnier

LA NORMANDE

15.50 €

Pommes fondantes caramélisées, cassonade, flambée au Calvados

Caramelized apples, brown sugar , flambée with Calvados



NOS CRÊPES GLACEES

CRÊPES & ICE CREAM

ARDECHOISE

13.50 €

Glace vanille intense, crème de marron et chantilly
Vanilla ice cream, chestnuts cream and whipped cream

LA PISTACHERIE

16.50 €

Glace pistache, coulis de chocolat chaud, amandes, chantilly
Pistachio ice cream, hot chocolate sauce, almonds, whipped cream

TATIN

17.50 €

Pommes, caramel fondant au beurre salé, glace vanille intense et chantilly
Caramelized cooked apples with salted caramel, vanilla ice cream and whipped cream

PROFITEROLLES

16.50 €

Glace vanille intense, coulis de chocolat chaud, chantilly et amandes crepe vanilla
Ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, almonds

BOUNTY

14.50 €

Glace noix de coco, nutella, coco râpé et chantilly
Coconuts ice cream, nutella, coconut and whipped cream

LA FAÇON ROCHER

17.50 €

Glace chocolat, nutella, éclats de noisettes, chantilly
Chocolate ice cream, nutella, roasted hazelnuts, whipped cream

LA BREIZH GOURMANDE

17.50 €

Glace caramel beurre salé, croustillant de spéculoos, banane, caramel fondant, chantilly
Salted butter caramel ice cream, crunchy spéculoos, banana, caramel sauce, whipped cream



GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBET

1 BOULE : 4.00 € - 2 BOULES : 8.00 €

3 BOULES : 12.00 €



COUPE SAINT-BARTH

12.00 €

Glace caramel beurre salé, glace vanille, croustillant de spéculoos, coulis caramel, chantilly

salted butter caramel ice cream, vanilla ice cream, crunchy spéculoos, caramel sauce, whipped cream



POMMES BELLE HÉLÈNE

11.50 €

Pommes caramélisées, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes

Caramelized cooked apples, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and almonds



CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS

11.00 €

Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes

Chocolate or coffee ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds



BANANA SPLIT

12.00 €

Banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Banana, vanilla, chocolate, strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream and almonds



DAME BLANCHE

11.00 €

Double glace vanille, sauce chocolat chaud maison, chantilly

Two scoops of vanilla ice cream, home made chocolate sauce, whipped cream