



Les Planches à Partager

- La Cochonaille: - Saucisson sec au Sel de Guérande à Couper 28,00
- Rillettes du Mans Label Rouge
- Comté au Lait cru AOP affiné
- Jambon cru, Jambon cuit et Chorizo
(Pain **pochon** toasté, Beurre Demi-Sel, Cornichon et petits Oignons)
- La Poséidon : - Saumon Gravelax parfumé à la Betterave rouge 29,00
- Rillettes du Sardine au Piment d'Espelette
- Petits Calamars enfarinés
- Filets d'Anchois à l'Huile
- La Gondole de Bulots cuits et ses Sauces Mayonnaise et Cocktail à la fine Champagne 14,50

Les Tartes flambées Maison

A grignoter en apéritif ou en plat avec les doigts

- La Classique : Fromage blanc, Oignons, Lardons 16,00
- La Gratinée : Fromage blanc, Oignons, Lardons et Emmental râpé 17,00
- La Forestière : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé 17,50
- La Végétarienne : Fromage blanc, Légumes du Moment, Oignons, Champignons de Paris, Emmental râpé 18,50
- La Pêcheur : Fromage blanc, Oignons, Cocktail de Fruits de Mer à l'Ail, Emmental râpé 21,00
- La Montagnarde : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Reblochon, Pommes de Terre, Emmental râpé 21,00
- La Grecque : Fromage blanc, Oignons, Viande hachée marinée, Emmental râpé 21,00
- L'Alsacienne : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Munster, Emmental râpé 21,00
- La Norvégienne : Fromage blanc, Oignons Saumon fumé, Câpres, Emmental râpé 22,00
- La Bergère au Chèvre : Fromage blanc, Oignons, Chèvre, Lardons et Miel 21,00
- La Bergère au Brie : Fromage blanc, Oignons, Brie, Lardons et Miel 21,00

Toutes les tartes flambées sont servies avec une salade verte

Nous vous proposons également la formule "Tarte flambée à volonté" qui est composée d'un apéritif maison, les tartes flambées à volonté (Classique, Gratinée, Forestière ou Montagnarde), un verre de Pinot blanc et une tarte flambée sucrée aux Pommes 28,00



Les Entrées

- Déclinaison de Tartares de la Mer : Saint Jacques (Huile d'Olives, Echalotes et Persil), Saumon (Huile d'Olives, Jus de Citron, Echalotes et Ciboulette) et Dorade royale à l'Aneth (Huile d'Olives, Jus de Pamplemousse et Poivre Timut) 3) 8) 9) 10) 14)
- Mi-Cuit de Thon en Mille-Feuilles à l'Avocat et au Wasabi et son Méli-Mélo de jeunes Pousses 9) 10) 11) 12) 14)
- Duo de Carpaccio de Bœuf et Saumon et son Duo de Tartares de Bœuf et Saumon, Bataille de Roquette 9) 10) 14)
- Pokeball de Poissons : Saumon mariné et Mi-Cuit de Thon à l'Avocat, Carottes, Chou rouge, Radis, Sésame, Cebette, Halloumi, Riz japonais et Graines de Grenade 4) 5) 6) 9) 10) 11) 12) 14)
- Pokeball Veggie : Courgettes et Poivrons confits, Avocat, Chou rouge, Carottes, Cebette, Fèves poêlées, Concombre, Radis et Mangue à l'Huile d'Olives et Jus de Citron 2) 4) 9) 14)
- Revisitation de la Salade niçoise : Mi-Cuit de Thon, Tomates Cerises, Courgettes et Poivrons confits, Filets d'Anchois marinés, Œufs, Fèves poêlées, Pommes de Terre, et Tapenade d'Olives noires 2) 6) 9) 10) 13) 14)
- La Salade César : Aiguillettes de Volailles saupoudrées de Parmesan, Tomates confites, Croutons et son Œuf poché accompagné de Confit méditerranéen et Avocat 5) 6) 9) 14)
- Tartare de Bœuf Maison aux Légumes grillés, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan 5) 6) 9) 14)
- La Salade folle du Spackelter : Avocat, Jambon cru, Tomate, Burrata de Mozzarella et son Coulis de Pesto 6) 9) 14)
- Duo de Chèvre en Croustillant chaud au Miel lardé de Cochon fumé, Toasts à l'Huile d'Olives et aux Herbes, Verrine de Tartare de Tomate et Méli Mélo Salade de Saison 2) 5) 6) 9) 14)
- Feuilles fines de Véritable Jambon Serrano en Ecaille de Melon, Bataille de Roquette, Tartare de Courgette à l'Avocat 6)
- Salade de Scampi poêlés et son Méli Mélo de Salade, Courgettes, Fèves poêlées et Tomates Cerises, Cebette et Graines de Grenade 3) 9) 14)
- Tartare de Bœuf à l'Italienne aux Tomates confites, Burrata et Pesto 5) 6) 9) 14)
- Carpaccio de Bœuf aux Antipasti de Légumes, Copeaux de Parmesan et Bataille de Roquette 5) 6)
- Vitello Tonnato : Tranches fines de Veau, Sauce à Base d'Anchois, Câpres, Jaune d'Œuf, Huile d'Olives, et Jus de Citron, Bataille de Roquette 9) 10) 13) 14)



Menu Enfant

Inclus une boisson soft et une boule de glace en dessert

- Pizza Jambon Fromage 5) 6) 8)
- Tarte flambée : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Fromage 5) 6) 9)
- Bouchée à la Reine 5) 6) 9)
- Nuggets de Poulet 5) 6) 9)

Petite Pensée pour les Végétariens

- Symphonie de Légumes du Moment 2) 5) 6) 9) 14)
- ☐ Quiche Veggie aux Légumes anciens grillés, Méli Mélo de Salade verte 2) 5) 6) 9) 14)
- ☐ La Tarte flambée végétarienne : Fromage blanc, Légumes du Moment Fromage blanc, Oignons, Champignons de Paris, Emmental râpé 5) 6) 9) 14)
- Le Burger Végéte à Rien : Galettes de Pommes de Terre, Steak végé, Cheddar, Spaghetti de Légumes 2) 5) 6) 9)

Les Poissons

- La Marmite du Pêcheur à la Façon Zarzuela (Sandre Scampi, Saumon, Saint Pierre...) 3) 8) 10)
- Mix grill de Poissons marinés à l'Ail et à l'Echalote cuits sur la Plancha, Scampi et Baby-Poules à la Crème de Langoustine 3) 6) 8) 10)
- Calamars grillés sur la Plancha aux Scampi 3) 8)
- Dos de Cabillaud "Skrei" en Coussin de petits Epeautres Mijoté de Couteaux à l'Ail et fines Herbes 3) 8) 10)
- Suprême de Saint Pierre au Lard et sa Crème de Haricots blancs à la Sauge fumée 3) 6) 10)
- Pavé de Saumon cuit à l'Unilatéral sur sa Comptée de Ratatouille fraîche, Brochette de Scampi et Jus de Homard 3) 6) 10)
- Médaillon de Lotte aux Cèpes, Crevettes roses et Fèves de Soja Edamamé à la Crème de Langoustine 3) 6) 10) 12)



Les Viandes

- Filet de Bœuf , Sauce au choix :
 - Beurre Maitre d'Hotel
 - Béarnaise
 - Poivre
 - Bordelaise
 - Champignons5) 6)

- Cordon bleu de Veau pané au choix : Crème Champignon OU Fondant de Munster OU Reblochon et Bacon OU Chèvre et Jambon cuit OU Brie 5) 6) 9)

- Côte de Bœuf grillée, +/- 450gr. Sauce au choix :
 - Beurre Maitre d'Hotel
 - Bernaise
 - Poivre
 - Bordelaise
 - Champignons5) 6)

- Entrecôte d'Argentine (400gr) 39,00

- Escalope de Veau 300gr nature ou en Viennoise aux Champignons 5) 6) 9)

- La Traditionnelle Bouchée à la Reine et ses Frites 5) 6)

Les Burgers

- Le Burger Végéte à Rien : Galettes de Pommes de Terre, Steak végété, Cheddar, Spaghetti de Légumes 2) 5) 6) 11

- Le New Yorker : Buns, Burger, Oignons frits, Bacon, Cheddar, Œuf 5) 6) 9) 11)

- Le Spackelter Let's Burger : Burger entre 2 Galettes de Pommes de Terre, Bacon, Emmental, Oignons rouges 5) 6) 9) 11)

- Le Savoyard : Buns, Burger, Bacon, Reblochon de Savoie affiné 5) 6) 9) 11)

Les Desserts



Les Coupes glacées

- La Dame blanche : Glace Vanille, Chantilly Maison et Chocolat chaud fondant 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- Le Café glacé : Glace Vanille, Glace Café, Café froid et Chantilly Maison 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- La Acalpulco : Salade de Fruits frais, Sorbet Mangue Alfonso d'Inde, Sorbet Citron-Basilic 1) 4e) 5) 6) 9) 12)

Les Coupes rafraichissantes arrosées

- La Normande : Sorbet Pomme Granny arrosé de Calvados 1) 4e) 5) 6) 9) 12) 13)
- Le Colonel : Sorbet Citron de Sicile arrosé de Vodka 1) 4e) 5) 6) 9) 12) 13)
- La Charentaise : Sorbet Melon de Charente arrosé de Porto blanc 1) 4e) 5) 6) 9) 12) 13)
- La Moscow Mule: Sorbet Gingembre arrosé de Vodka 1) 4e) 5) 6) 9) 12) 13)
- La Williams : Sorbet Poire arrosé à la Poire Williams 1) 4e) 5) 6) 9) 12) 13)

Les Desserts gourmands

Servis avec des Fruits frais sur un Coussin de Mousse au Chocolat

- Le Café gourmand 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- Le Palet Nougat : Et sa Boule de Glace au Nougat de Montelimar 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- Le Moelleux au Chocolat : Et sa Boule de Glace au Chocolat blanc 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- L'Assiette de Sorbets : Et son Eventail de Fruits frais 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- La Crème brûlée : Parfumée à la Vanille Bourbon 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- La Vacherin glacé : Sorbet Framboise et Crème glacée à la Vanille artisanale aux Brisures de Meringue 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- Le Palet Grand Marnier : Crème glacée Grand Marnier artisanale et Biscuit imbibé au Grand Marnier 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- Le Délice Chocolat Cœur Orange : Sorbet au Chocolat noir de Saint-Domingue, Sorbet Orange sur un Biscuit Macaron au Cacao 1) 4e) 5) 6) 9) 12)

Les Sorbets

1) 4e) 5) 6) 9) 12)

Citron jaune de Sicile	Melon de France
Mandarine de Sicile	Fraise Senga Sengana
Poire Williams Coteaux du Lyonnais	Pommes verte
Pomme verte Granny Smith	Exotique Gingembre
Framboise Meeker	Mangue Alfonsa d'Inde

Les Crèmes glacées

1) 4e) 5) 6) 9) 12)

Suppl. Chantilly Maison : 1,80€

Barbe à Papa (pour les enfants ... :-))	Vanille Bourbon de Madagascar
Cacahuètes aux Eclats de Chouchou	Café 100% Arabica
Chocolat noir suisse	Fior di Latte
Chocolat blanc suisse	Fraise Sanga Sengana
Gingembre aux Morceaux de Gingembre	Thé vert Matcha du Japon
Banane au Coulis Caramel au Beurre salé	