



LA GARE

**À l'heure du déjeuner** (du lundi au vendredi)
entrée + plat + dessert

Trilogie autour de la carotte	19
Salade de carotte, coriandre, ail, cumin, purée orangée Filet de lieu à la plancha, mousse de carotte et crispis Café gourmand ou dessert du jour	
Menu tradition	21
Crevettes roses et avocat, sauce cocktail, mesclun de salade Epaule de veau façon marengo, pomme vapeur Café gourmand ou dessert du jour	
Menu fraîcheur	22
Fraîcheur de petits pois Cabillaud vapeur en croûte d'herbes, légumes au wok Café gourmand ou dessert du jour	

Pour vos enfants (- de 12 ans)	13,2
Steack haché ou poulet fermier, frites ou purée maison Glaces et sorbets, 2 parfums Jus d'orange (25cl) ou Coca-cola (25cl)	

Brunch	33
Tous les dimanches de midi à 15h Buffet XXL, convivial et gourmand	

Menu à la carte

entrée + plat ou plat + dessert	33
entrée + plat + dessert	38

Entrées pris séparément **11**

Chèvre frais et betterave en méli-mélo, jeunes pousses de salade, vinaigrette à l'aneth
Brandade douce et crémeuse de cabillaud, légumes façon ratatouille, sorbet roquette, tuile de brick
Bocal de salade de quinoa, noisettes torréfiées, crème d'avocat, dés de feta, mélange de tatsoi
Pressé de foie gras et volaille, mesclun de salade, vinaigrette balsamique, croquant de panais (sup. 4 €)
Soupe froide de courgette à la menthe, toast de thon cru mariné à la tomate, huile d'olive, citron
Asperges blanches, œuf mollet, vinaigrette à l'huile de truffe, dentelle de parmesan et mesclun d'herbes fraîches (sup. 3 €)
Tartare de saumon aux herbes, salade de choux rouge croquant, vinaigrette acidulée

Viandes pris séparément **22**

Tartare de bœuf revisité, assaisonnement à la provençale : pistou, parmesan, pignons, oignons
Tartare traditionnel
Bavette black angus, purée de pommes de terre truffée, filet d'ange frit
Volaille fermière, purée maison tradition
Belle entrecôte black angus, sauce béarnaise, cassolette de frites (sup. 3 €)
Agneau de lait en cocotte, légumes du moment, citron confit, crème d'ail (sup. 4 €)
Filet de canette des Challans, tarte fine aux échalotes confites, ragout de pois gourmands

Poissons pris séparément **22**

Filet de bar, risotto aux petits légumes, jus court au thym et citron (sup. 4 €)
Saumon façon Parmentier, gratiné au parmesan, salade de mizuna, jus au pistou
St-Jacques en brochette, écrasée de pommes de terre aux senteurs provençales, jus court à la marjolaine (sup. 3 €)
Filet de rouget pané au sésame, boulgour méridional, jus aux poivrons doux, ail doux, romarin en tempura
Filet de daurade rose grillée, purée de petit pois au basilic, salade de roquette, sauce vierge

Fromage et desserts pris séparément **11**

Faisselle, confiture de framboise, mesclun de salade verte
Délice aux pommes, croquant de spéculos, compotée glacée
Molleux au chocolat, glace chocolat blanc
Glaces et sorbets
St-Honoré façon La Gare...
Autour de l'ananas : ananas rôti, salade fraîche d'ananas infusée à la vanille, sorbet
Fruits en minestrone, sorbet pêche de vigne, coulis de poire
Riz au lait, coulis de caramel, crumble de pop-corn, sorbet Turrón suprême