

# LE CAVOK

La Maison de l'Amour

## LA COCHONAILLE 19.

Rosette, chorizo, Lomo, jambon Serrano, jambon aux herbes, pâté de campagne, cornichons.

## LE FROMAGER 19.

Assortiment de 4 fromages de «La Ferme de Kerouzine».

## L'ÉTAL 22.

Ceviche thaï & péruvien, tarama, saumon fumé, rillettes de la mer, 3 huîtres n°3.

## LE MEZZE MÉDITERRANÉEN 19.

Houmous à la menthe & basilic, guacamole, tzatziki de concombre, pan con tomate, pain toasté, olives Kalamata.

## LA BIG PLANCHE 35.

Pas de jaloux ! Un mix des 4 planches.

## À PARTAGER

TARAMA	8.
RILLETES DE LA MER	8.
HOUMOUS À LA MENTHE & BASILIC	8.
GUACAMOLE	8.
TZATZIKI DE CONCOMBRE	8.
PAN CON TOMATE	8.
PAN CON TOMATE Y JAMON	9.

## VÉGÉTAL

CAESAR	18.
Poulet mariné, sauce caesar, parmesan, croûtons, œuf, mélange mesclun.	
HIVERNALE	20.
Camembert rôti, pommes de terre grenaille, jambon rôti aux herbes, mouillettes au beurre, sauce blanche, cornichons & salade.	

## LES GRILLADES

BAVETTE D'ALOYAU	18.
(220g) race à viande.	
FAUX-FILET	25.
(250) Normande, maturée 3 semaines.	
ENTRECÔTE	28.
(300g) Normande.	
CÔTE DE BŒUF	36/pers.
(Environ 1,2 kg).	
T-BONE DE BŒUF DE GALICE	40/pers.
(1 kg) Une viande avec son Os en T, d'un côté le faux-filet de l'autre le filet de bœuf.	
SUPPLÉMENT OS À MOËLLE	7.

和牛

## LE BŒUF WAGYU

ÉLÉGANCE & TRADITION

Un persillage intense apportant tendreté et un goût fondant unique.

BAVETTE D'ALOYAU (200g) 和牛	39.
FAUX-FILET (250g) 和牛	59.
FILET DE BŒUF (220g) 和牛	69.

## LES ENTRÉES

ŒUF COCOTTE FAÇON GRAND-MÈRE	7.
Mouillettes au beurre de «La Boulange».	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	8.
Cumin, marron grillé, mouillettes au beurre de «La Boulange».	
EMPANADAS DE BŒUF	9.
Sauce tomates rôties & coriandre.	
LITTLE CEVICHE	10.
Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenade, fruits de la passion.	
CAMEMBERT RÔTI	11.
Thym et miel.	

## SUR LA TERRE

LE TIGRE QUI PLEURE	29.
(200g), filet de bœuf normand, menthe, coriandre, noix de cajou, piments oiseaux, sauce thaï.	
TACOS DE PULLED PORK	19.
Tortillas de maïs, effiloché de porc cuit à basse température, sauce tomates rôties & coriandre, tartare de tomates, sauce blanche maison.	
CROQ' À LA TRUFFE	20.
Pain de campagne de «La Boulange», jambon aux herbes, béchamel à la truffe, œuf au plat, parmesan.	
BŒUF BOURGUIGNON	18.
Pommes de terre grenaille, carottes, champignons.	
BURGER (extra steak +3€)	18.
Bœuf haché (150g), sauce ketchup mustard, tomates, cornichons, oignons, mesclun, cheddar fumé.	
PITA	26.
Faux-filet mariné (250g), pain pita, coleslaw, sauce blanche & sauce tomates rôties & coriandre, tartare de tomate.	
POULET SWEET & SOUR	19.
Poulet « Label Rouge » breton pané, mariné au lait Ribot, citron vert, coriandre, sauce sweet & sour.	

### MENU ENFANT

-ŒUF COCOTTE & JAMBON FRITES  
-NUGGETS FRITES  
-STEAK HACHÉ FRITES

DESSERT AU CHOIX

13.

## OS À MOËLLE

Fleur de sel, pain de «La Boulange».

## ŒUF PARFAIT

Espuma de pomme de terre & truffe.

## CASSOLETTE DE HOMARD

Sauce Nantua, mouillettes feuilletées.

## LES HUÎTRES

LES 6	12.
LES 9	17.
LES 12	22.

## DANS LA MER

### CEVICHE THAÏ

Daurade, citron vert, coriandre, sésame, piments oiseau.

### CEVICHE PÉRUVIEN

Daurade, lait de coco, coriandre, citron vert, grenade, fruits de la passion.

### POULPE

Snacké au barbecue, tartare de tomates, grenade, sésame, purée de pommes de terre.

### GAMBAS SNACKÉES

Risotto au parmesan et chorizo ibérico, crème de chorizo.

### LOBSTER ROLL

Chair de homard, coleslaw, sauce mayonnaise paprika fumé, estragon, topping de coriandre & oignons frits.

## NOS MENUS

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ  
OU  
PLAT + DESSERT + CAFÉ

20€

ENTRÉE

ŒUF COCOTTE FAÇON GRAND-MÈRE  
Mouillettes au beurre de «La Boulange».

PLAT

BAVETTE D'ALOYAU (220g) race à viande.

BRIOCHE PERDUE  
Brioche de «La Boulange», caramel au beurre salé, boule vanille

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

25€

DESSERT

LE CAFÉ DES GOURMANDISES  
3 gourmandises faites maison.

MOUSSE AU CHOCOLAT

\*Formule servie uniquement de 12 h à 14 h du lundi au vendredi, hors jours fériés