



Auvergnat Limonade (33cl)	3.90€
Cocktail maison « Birlou Fizz » (20 cl)	10.00€
Bière pression « La Bougnat » (25cl)	3.80€
Bière Dark Lab Pale Ale <u>ou</u> Ambrée (33cl)	6.50€



À partager

Planche de charcuterie ⁽¹⁾	18 €
Planche de fromages ⁽⁷⁾	18 €
Planche mixte ⁽¹⁾⁽⁷⁾	18 €





Carte 2024

Menu du jour

2 plats : 20 € - 3 plats : 26 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Servi du lundi au vendredi midi

<i>Entrée / Starter</i>	8 €
<i>Plat / Main course</i>	14 €
<i>Dessert / Dessert</i>	7 €

Menu le Magnetic

2 plats : 30 € - 3 plats : 36 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Midi & soir

Au choix parmi les plats de la carte



Menu Enfant

Nuggets de poulet ou **Poisson pané** (1)(3)(5)(6)(14)

13 €

Garnitures au choix : Frites / Légumes / Purée de pommes de terre / Purée de carottes

Salade de fruits frais ou **Glace vanille artisanale** (1)(7)

Un verre de sirop

Jusqu'à 12 ans
Up to 12 years

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC service compris. Hors boisson // Price in Euros incl. Tax. Net prices service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération // Alcohol abuse is dangerous for health, please consume in moderation.



Entrées / Starters

-  **Le velouté** de lentilles, mousse de foie gras et croustons (1)(4)(7) **12 €**
Lentil soup, foie gras mouss and croutons
-  **La raviole de langoustine**, feuilleté de poireaux et émulsion de crustacés (1)(2)(3)(5)(7) **13 €**
Langoustine raviole, leek pastry and shellfish emulsion
-  **L'oeuf parfait**, duxelle de champignons et pommes de terre fumées au foin (3)(7) **11 €**
Perfect egg, mushroom duxelle and hay-smoked potatoes

Plats / Main courses

-  **Notre burger !** Volaille tandoori, cheddar, mayonnaise cajun et frites maison (1)(3)(4)(6)(7)(8) **19€**
Homemade burger, chicken tandoori, cheddar, cajun mayonnaise and homemade french fries
Possible en végétarien (Steak burger végétal, tomates et salade verte) (1)(3)(4)(6)(7)(8)
Vegetarian option (Veggie steak burger, tomatoes and green salad)
- Le jarret de veau confit** et ses légumes, écrasé de pommes de terre et purée d'ail (1)(4)(7) **24 €**
Veal shank confit with vegetables, mashed potatoes and garlic purée
-  **Le dos de lieu,** choux en 3 façons (5)(7) **21 €**
The back saithe, cabbage purée and pickles
- Le cabillaud doré,** purée de patates douces à la citronnelle et romarin (5)(7) **22 €**
Golden cod, sweet potato purée with lemongrass and rosemary
-  **Le suprême de volaille** et ses carottes rôties au miel (1)(4)(7) **22 €**
Chicken supreme with honey-roasted carrots
-  **La grande salade César** au poulet croustillant (laitue, tomates, croutons, parmesan et œuf dur) (1)(3)(5)(7)(8) **18€**
Our large Caesar salad with crispy chicken (lettuce, tomatoes, croutons, parmesan and boiled egg)
-  **L'assiette végétarienne** (1)(3)(4)(6)(5) **18 €**
Vegetarian plate



1.Gluten
Gluten



2.Crustacés
Crustaceans



3.Oeufs
Eggs



4.Arachides
Peanuts



5.Poisson
Fish



6.Soja
Soya



7.Lait
Milk



8.Fruits à coque
Tree nuts



9.Céleri
Celery



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs



Desserts / Desserts



La poire pochée au Birlou, sablé breton au beurre demi-sel (1)(3)(7)
The poached pear with Birlou, breton shortbread with half-salt butter

10 €



La tartelette au citron déstructurée (1)(3)(7)
The deconstructed lemon tartlet

10 €



Le tout chocolat pour les gourmands ! (1)(3)(7)
All-chocolate for gourmets !

11 €



Le traditionnel baba au rhum, agrumes confits et chantilly (1)(3)(7)
Traditional rum baba with candied citrus and chantilly cream

11 €



Le café ou thé gourmand, déclinaison de mignardises (1)(3)(7)
Gourmet coffee or tea with a selection of mignardises

9 €

L'Assiette de fromage du moment (7)
Cheese plate

9 €



1.Gluten
Gluten



2.Crustacés
Crustaceans



3.Oeufs
Eggs



4.Arachides
Peanuts



5.Poisson
Fish



6.Soja
Soya



7.Lait
Milk



8.Fruits à coque
Tree nuts



9.Céleri
Celeri



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs

Boissons Chaudes

Expresso	2.80€
Décaféiné	2.80€
Double expresso	4.50€
Café crème	5.00€
Cappuccino	5.00€
Chocolat chaud	4.80€
Thé / Tisane Nunshen	4.50€

Eau Minérales

Evian	50 cl	3.50€
	1L	7.00€
Badoit	50 cl	3.50€
	1L	7.00€
Volvic	75 cl	7.00€
Châteldon	75 cl	7.00€

Liste des allergènes sur demande



1.Gluten
Gluten



2.Crustacés
Crustaceans



3.Oeufs
Eggs



4.Arachides
Peanuts



5.Poisson
Fish



6.Soja
Soya



7.Lait
Milk



8.Fruits à coque
Tree nuts



9.Céleri
Celeri



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Moluscs