

Bienvenue au restaurant Le Pure, une cuisine authentique et gourmande vous attend!

Nous cherchons constamment à vous satisfaire et votre plaisir fait le nôtre.

Notre belle région riche de ses produits nous permet de travailler avec plusieurs fournisseurs locaux et c'est avec une immense joie que nous vous les présenterons dans vos assiettes!

# FORMULE DU MIDI SERVIE TOUS LES MIDIS SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20€90

**CONSULTER L'ARDOISE** 

### MENU ENFANT (-10 ANS)

13€90

COQUILLETTE AU JAMBON OU POISSON DU JOUR

DEUX BOULES DE GLACE OU DESSERT DU MOMENT

SIROP À L'EAU

### PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE 15€90

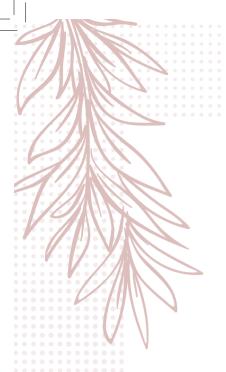
PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGE 16€90

PLANCHE DE LA MER 15€90 (TRUITE FUMÉE, CREVETTES, BULOTS, RILLETTE DE POISSON)

## LA CARTE

12,90€
13,90€
15,90€
18,90€
20,90€
22,90€
24,90€
26,90€
7,90€
8,90€
9,90€
9,90€





## MENU TYPHAINE

28,90€

ENTRÉE **DESSERT** 

SERVI MIDI ET SOIR

23,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI, DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

#### **ENTRÉES**

L'ASSIETTE DE COUTEAUX GRATINÉS, BEURRE BLANC AU RAIFORT ET AUX POIREAUX

L'ŒUF COCOTTE À LA TOMME DE SAVOIE ET SON TOAST À L'AIL



#### **PLATS**

LA CÔTE DE COCHON MARINÉE, SAUCE BARBECUE MAISON ET SES FRITES RUSTIQUES

LE PAVÉ DE SAUMON NACRÉ, SAUCE VIERGE À L'HUILE DE PIQUILLOS ET SES TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE



#### **DESSERTS**

LE BOUNTY GLACÉ MAISON ET SON CHOCOLAT VERSÉ SOUS VOS YEUX

LE PARIS-BREST DE TYPHAINE



TOUS NOS PLATS SONT «FAIT MAISON»

## MENU ARLETTE

35,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

SERVI MIDI ET SOIR

#### **ENTRÉES**

L'ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS DE LA PISCICULTURE D'ACQUIGNY

LE FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS ET SON CHUTNEY DE SAISON



#### **PLATS**

LA BALLOTTINE DU PETIT PORT, CRÈME SAFRANÉE ET LÉGUMES DE SAISON

LE FILET DE BŒUF, SAUCE CHERMOULA ET GRATIN DE POMMES DE TERRE



#### **DESSERTS**

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE GOURMANDE

LE MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT ET CARAMEL REVISITÉ



