

BOISSONS - VIANDES - DESSERTS



SALADES - BRUSCHETTAS - BURGERS



## On partage

**Planche charcuterie** - Simple / Maxi : 15€/25€  
Assortiment de charcuterie et rillettes du Mans

**Planche du fromager** - Simple / Maxi : 15€/25€  
Saint-Marcellin, Comté affiné 15 mois, chèvre, Maroilles, chutney

**Planche Tapas** - Simple / Maxi : 9€/17€  
Onion rings, stick mozza, chili cheese, tomate mozzarella, camembert frit

**Planche Mixte** - Simple / Maxi : 25€/45€  
Planche fromage et planche charcuterie

**Saucisson tranché** ≈150g - 5€

## Les Entrées

<b>Assiette de charcuterie</b> .....	5,50€
<b>Œufs mimosa</b> .....	4,90€
<b>Burrata de saison</b> ..... <i>Burrata, patates douces rôties, pickles d'oignons rouges</i>	5,90€
<b>Camembert rôti façon Breizh</b> ..... <i>Caramel au beurre salé, pommes poêlées</i>	8,50€
<b>Duo de chèvre chaud au miel</b> ..... <i>Salade, toasts de chèvre chaud, miel</i>	7,50€
<b>Gravlax de saumon</b> ..... <i>Mariné aux 5 baies, crème d'aneth</i>	9,50€
<b>Tataki de thon</b> ..... <i>Sauce Ponzu, graines de sésame toastées</i>	9,50€
<b>Bloc de foie gras de canard mi-cuit</b> ..... <i>Au Coteaux-du-Layon, chutney de figues, toasts</i>	12€

## Les Salades

<b>Salade César</b> ..... <i>Poulet croustillant, tomates cerises, oeuf dur, copeaux de Grana Padano, croûtons, salade, sauce César</i>	16,50€
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> ..... <i>Toasts de chèvre au miel, tomates cerises, jambon Serrano, salade</i>	15,90€
<b>Salade Terre et Mer</b> ..... <i>Saumon Gravlax, tataki de thon, foie gras, jambon Serrano, salade, toasts</i>	18€
<b>Poké Bowl</b> ..... <i>Riz vinaigré, falafels, patate douce rôtie, légumes croquants, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, betterave, mangue, fèves d'edamame, graines de sésame toastées, sauce Poké</i>	14€
• <b>POKÉ Tataki de thon</b> .....	+4€
• <b>POKÉ Saumon Gravlax</b> .....	+4€
• <b>POKÉ Poulet croustillant</b> .....	+2€

## Les Bruschettas

<b>La Burrata</b> ..... <i>Burrata, mozzarella, tomates, oignons rouges, sauce tomate crémeuse, pesto, origan, salade, crème balsamique</i>	14€
<b>La Serrano</b> ..... <i>Jambon Serrano, mozzarella, tomates, oignons rouges, sauce tomate crémeuse, pesto, origan, salade, crème balsamique</i>	14€
<b>La 4 Fromages</b> ..... <i>Chèvre, mozzarella, Saint-Marcellin, morbier, sauce tomate crémeuse, pesto, origan, salade, crème balsamique</i>	14€
<b>La Mexicaine</b> ..... <i>Chorizo, mozzarella, cheddar Mexicana®, tomates, oignons rouges, sauce tomate crémeuse, pesto, origan, salade, crème balsamique</i>	14€

## Les Burgers

disponibles en version Veggy

LE DOUBLE  
BURGER  
+ 4€  
LE TRIPLE  
BURGER  
+ 7€

<b>Le Marcel</b> ..... <i>Haché de bœuf français, cheddar rouge, lard grillé, salade, oignons confits, tomate, sauce burger</i>	15€
<b>Le Savoyard</b> ..... <i>Haché de bœuf français, reblochon, lard grillé, salade, oignons confits, tomate, sauce burger</i>	16€
<b>Le Jurassic</b> ..... <i>Haché de bœuf français, morbier, lard grillé, salade, oignons confits, tomate, sauce burger</i>	16€
<b>Le Ch'timi</b> ..... <i>Haché de bœuf français, maroilles, lard grillé, salade, oignons confits, tomate, sauce burger</i>	16€
<b>Le Mexicain</b> ..... <i>Haché de bœuf français, cheddar Mexicana®, chorizo, salade, oignons confits, tomate, mayonnaise épicée</i>	16€
<b>Le Nantais</b> ..... <i>Haché de bœuf français, Curé Nantais, pommes poêlées, salade, oignons confits, tomate, sauce miel moutarde</i>	16,50€
<b>Le P'tit Cochon Fumé</b> ..... <i>Effiloché de porc, cheddar fumé, pommes poêlées, salade, oignons confits, tomate, sauce miel moutarde</i>	16,50€
<b>Le Canard</b> ..... <i>Effiloché de canard confit, cheddar fumé, pommes poêlées, salade, oignons confits, tomate, sauce miel moutarde</i>	17€
<b>Le Crispy</b> ..... <i>Croustillants de poulet, cheddar rouge, salade, oignons confits, tomate, sauce burger</i>	15€
<b>Monsieur Patate</b> ..... <i>Haché de bœuf français, cheddar rouge, lard grillé, oignons confits, galettes de pommes de terre, sauce burger</i>	15€
<b>Madame Patate</b> ..... <i>Monsieur Patate avec 1/2 Saint-Marcellin rôti</i>	17€
<b>Le Saint-Jacques</b> ..... <i>Noix de Saint-Jacques, crème balsamique, radis bleu, salade, sauce tartare</i>	18€



## Les Poissons

<b>Fish &amp; chips de cabillaud</b> ..... 15€ <i>Frites fraîches et sauce tartare</i>
<b>Pavé de saumon à la plancha</b> ..... 17€ <i>Riz basmati aux épices douces, sauce tartare</i>
<b>Tataki de thon</b> ..... 19€ <i>Frites fraîches, sauce Ponzu et graines de sésame toastées</i>

## Les Cochons et Volailles

<b>Jambon grillé frites fraîches et salade</b> ..... 12,90€
<b>Saucisse purée</b> ..... 13,50€
<b>Cabecero de porc aux saveurs asiatiques frites fraîches et salade</b> ..... 16,00€
<b>Parmentier de cochon salade</b> ..... 14,90€
<b>Andouillette 5A frites fraîches et salade</b> ..... 17€ <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>
<b>Croustillants de poulet frites fraîches et salade</b> ..... 13,50€
<b>1/2 magret de canard frites fraîches et salade</b> ..... 17€
<b>Brochette de poulet marinade cajun, riz basmati aux épices douces</b> .... 15,50€

## Le Bœuf

<b>Carpaccio de bœuf Charolais</b> .....16€ <i>Pesto, Grana Padano, gressins, pickles, frites fraîches et salade</i>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> .....16€ <i>Tartare préparé, Cru ou en Aller/Retour frites fraîches et salade</i>
<b>Assiette Cannibale</b> .....24€ <i>Carpaccio et Tartare dans la même assiette</i>
<b>Le Gros haché ~ 250g</b> ..... 16€ <i>Frites fraîches et salade</i>
<b>Le Gros haché Gourmand</b> ..... 18€ <i>Œuf sur le plat, oignons frits et lard grillé frites fraîches et salade</i>
<b>Steak frites ~150g</b> .....14,90€
<b>Pavé de Rumsteck ~200g</b> ..... 19,50€
<b>Entrecôte ~250g</b> ..... 21,50€
<b>Bavette d'Aloyau ~200g</b> ..... 17,90€

### Garnitures

*Frites fraîches, salade, duo de haricots verts, écrasé de pommes de terre, riz basmati aux épices douces*

*Garniture supplémentaire 3€*

### Sauces

*Poivre, béarnaise, roquefort, BBQ, tartare, mayonnaise, mayonnaise épicée*

*Sauce supplémentaire 1€*

## Formule Midi Semaine

du lundi au vendredi sauf jours fériés

**Entrée + Plat**  
**ou Plat + Dessert**  
16.90€

**Entrée + Plat + Dessert**  
19.90€

### ENTRÉES

**Œufs mimosa**

*ou Assiette de charcuterie*

*ou Burrata de saison*

*ou Entrée du jour*

### PLATS

**Steak frites**

*ou Saucisse purée*

*ou Croustillants de poulet*

*ou Plat du jour*

### DESSERTS

**Mousse au chocolat**

*ou Crème brûlée*

*ou Douceur lactée*

*ou Dessert du jour*

## Le Menu Gourmand

32€

Servi midi et soir

**Camembert rôti façon Breizh**

*ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit*

*ou Gravlax de saumon*

---

**Pavé de Rumsteck**

*ou Andouillette 5A*

*ou Pavé de saumon à la plancha*

*ou Salade Terre et Mer*

---

**Dessert au choix à la carte**

*Boissons non comprises*

*Aucun changement dans les menus, merci de votre compréhension*

## Menu des Enfants

10 €

jusqu'à 10 ans

**Cheeseburger, frites**

*ou Saucisse purée*

*ou Croustillants de poulet, frites*

---

**Compote de fruits**

*ou Gaufre Nutella®*

*ou Glace Push up*

---

**Sirop à l'eau ou Diabolo**

*ou Breizh Cola*

*ou Jus de Pomme ou Capri-Sun®*



## Les Desserts

<b>Mousse au chocolat</b> .....	6€
<b>Douceur lactée exotique</b> .....	5,50€
<i>Fromage blanc sucré, chantilly, coulis exotique, crumble</i>	
<b>Crème brûlée à la vanille</b> .....	6€
<b>Brioche perdue</b> .....	6,50€
<i>Glace vanille, caramel au beurre salé</i>	
<b>Tiramisu Breizh</b> .....	6,50€
<i>Mascarpone, palet breton, caramel au beurre salé</i>	
<b>Gaufre Gourmande</b> .....	7€
<i>Glace vanille, chantilly et sauce au choix</i>	
<b>Fondant chocolat</b> .....	7€
<i>Cœur chocolat, crème anglaise, crumble</i>	
<b>Profiteroles de Manon</b> .....	2 choux/3 choux 6,50€ / 8,50€
<b>Nougat glacé coulis exotique</b> .....	7,50€
<b>Café/Thé Gourmand</b> .....	7,50€
<b>Irish coffee</b> .....	8€
<b>Assiette de fromages</b> .....	7,50€

## Les Coupes Glacées

<b>Coupe Liégeoise</b> .....	7€
<i>Café ou caramel au beurre salé ou chocolat, chantilly</i>	
<b>Coupe Spéculoos</b> .....	8€
<i>Spéculoos, vanille, caramel au beurre salé, chantilly</i>	
<b>Coupe Banoffee</b> .....	8€
<i>Banane, vanille, caramel au beurre salé, chantilly</i>	
<b>Coupe Rocher Coco</b> .....	8€
<i>Noix de coco, praliné noisette, chocolat, sauce chocolat, rocher coco, chantilly</i>	
<b>Banana Split</b> .....	8€
<i>Banane, vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>L'After-Eight</b> .....	9€
<i>Menthe-chocolat, Get 27®, sauce chocolat, chantilly, After-Eight®</i>	
<b>Le Colonel</b> .....	9€
<i>Citron, Vodka</i>	

**LA COUPE IMPROVISÉE** (composez votre coupe)

**La boule** : 3€ / **2 boules** : 5,50€ / **3 boules** : 7€

### NOS PARFUMS

*Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café, Fraise, Spéculoos, Menthe-chocolat, Citron vert, Passion, Noix de coco, Praliné noisette*

## Les Vins

### LES VINS BLANCS

	12,5cl	50cl	75cl
<b>Viognier Pays D'Oc IGP, Les Jamelles</b> .....	4,00€	16,00€	21,00€
<b>Chardonnay Pays D'Oc IGP, Albrières</b> .....	3,90€	14,00€	18,90€
<b>Moelleux Côtes de Gascogne IGP, Joyau de Joy</b> .....	4,50€	18,00€	24,00€
<b>Chevreny AOP, Sauvignon, Chardonnay, Domaine le Portail</b> .....	4,90€	19,00€	25,00€

### LES VINS ROSÉS

<b>Île de Beauté IGP, Costa Serena</b> .....	4,00€	16,00€	21,00€
<b>Côtes de Provence AOP, Cuvée Papillon</b> .....	4,80€	20,00€	26,50€

### LES VINS ROUGES

<b>Anjou AOP, « Le P'tit Cab », Château de la Roulerie</b> .....	4,40€	18,00€	24,90€
<b>Bordeaux Supérieur AOP, « B » par Maucaillou</b> .....	4,50€	17,50€	23,50€
<b>Pessac Léognan AOP, Château d'Alix</b> .....			35,00€
<b>Cahors AOP, Famille Baldes, « French Malbec »</b> .....	4,90€	20,00€	27,00€
<b>Pinot Noir Pays D'Oc IGP, Les Jamelles</b> .....	4,00€	16,00€	22,00€
<b>Côtes du Roussillon AOP, « Le Petit Pas », Domaine Mas Janeil</b> .....			28,00€
<b>Pic Saint-Loup AOP, Les Déesses Muettes « Exception »</b> .....			24,90€
<b>Côtes du Rhône AOP, Famille Perrin</b> .....	4,50€	17,00€	23,50€
<b>Saint-Amour AOP, La Victorine</b> .....			28,00€
<b>Saumur-Champigny AOP</b> .....			25,00€
<i>Domaine des Roches Neuves, Cuvée « Le Fruit », Thierry Germain</i>			

### LES BULLES

	La coupe	75cl
<b>Prosecco DOC</b> .....	4,90€	25,00€
<b>Crémant de Loire AOP</b> .....	6,50€	35,00€
<b>Cidre</b> .....	(la bolée) 3,50€	13,00€
<b>Champagne AOP Nicolas Feuillatte « Réserve Exclusive »</b> .....		50,00€

## Boissons Chaudes

<b>Café expresso / Café allongé</b> .....	1,95€
<b>Double espresso</b> .....	3,90€
<b>Déca / Noisette</b> .....	2,20€
<b>Café crème</b> .....	2,50€
<b>Cappuccino</b> .....	3,80€
<b>Chocolat chaud</b> .....	3,80€
<b>Café / Chocolat Viennois</b> .....	4,00€
<b>Thé Comptoir Richard</b> .....	3,50€
<b>Supplément lait</b> .....	0,30€
<b>Irish Coffee</b> .....	8,00€

## Digestifs 4cl

<b>Limoncello / Guignolet</b> .....	5,00€
<b>Get 27 / Get Menthe-Citrons</b> .....	5,00€
<b>Menthe Pastille</b> .....	5,00€
<b>Bailey's</b> .....	5,00€
<b>Calvados / Cognac</b> .....	6,50€
<b>Bumbu Cream</b> .....	7,00€
<b>Irish Coffee</b> .....	8,00€
<b>Shooter 2,5cl</b> .....	3,00€
<i>Rhum arrangé / Vodka arrangée</i>	
<i>Madeleine / Orgasme</i>	
<i>Shooter du barman</i>	
<b>Le Demi-Mètre (x6)</b> .....	15,00€



**4 route de Ploubalay  
22100 TADEN  
02 96 86 44 52**

**contact@lrb-taden.fr  
<https://lrb-taden.fr/>**

