

BOISSONS - VIANDES - DESSERTS



SALADES - BRUSCHETTAS - BURGERS

On partage

Planche Charcuterie - Simple / Maxi : 13,50€ / 25€
Assortiment de charcuterie (Ibérique, terrine & rillettes), cornichons, pain grillé
Supplément foie gras ≈50g - 9,00€

Planche Croustillante - Simple / Maxi : 9,50€ / 18€
Mozzarella sticks, camembert croustillant, onion rings, sauces maison

Planche Mixte Gourmande - 3-4 pers. : 25€
Assortiment de charcuterie, fromages & croustillants
Supplément foie gras ≈50g - 9,00€

Camembert rôti miel, citron & thym, pain grillé - 11,90€

Les Entrées

Œufs mimosa, pickles, paprika fumé	4,90€
Assiette de charcuterie.....	6,50€
Croustillants de chèvre.....	6,90€
Burrata Crémeuse	7,50€
Tomates d'été, basilic, huile d'olive	
Saumon fumé au bois de hêtre	9,50€
Crème d'aneth citronnée	
Tataki de thon	9,50€
Sauce Ponzu, sésame grillé	
Carpaccio de bœuf	10,50€
Grana Padano, gressins	
Foie gras de canard	12€
Chutney, pain grillé	

Les Salades

Salade César	16,50€
Poulet croustillant, lard grillé, œuf, copeaux de Grana Padano, croûtons, salade, sauce César	
La Séguin.....	16,90€
Croustillants de chèvre, jambon Serrano, tomates cerises, pickles, gressins, vinaigrette miel-citron	
La Grecque au poulet	16,50€
Poulet mariné grillé, feta, concombre, pickles, sauce yaourt citronnée	
Salade Gourmande Terre et Mer	17,90€
Foie gras mi-cuit, saumon fumé, fruits d'été, pickles, croûtons, vinaigrette agrumes	
Poké Bowl Végétal.....	14,50€
Riz vinaigré, betterave rôtie au Zaatar, carottes picklées, falafels, mangue, édamame, concombre, sauce soja citronnée	
Supplément au choix :	
• Poulet croustillant	+3€
• Saumon fumé	+4€
• Tataki de thon	+4€

Les Tartines Gourmandes

Toutes nos tartines sont servies avec frites fraîches & salade

La Tex-Mex au bœuf.....	15€
Bœuf snacké, cheddar épicé, chorizo, pickles, sauce tomate	
La Burrata Serrano.....	14€
Burrata crémeuse, jambon Serrano, tomates d'été, pickles, sauce tomate	
La 3 Fromages.....	14€
Crottin de chèvre, morbier, Saint-Marcellin fondant, sauce tomate	

Les Burgers

disponibles en version Veggy

nos incontournables

Le Crispy	15€
Poulet croustillant, cheddar affiné, sauce tartare, salade, tomate, oignons confits	
Le Fish Burger	15€
Colin croustillant, cheddar affiné, sauce tartare, salade, tomate, oignons confits	
Le Marcel	15€
Haché de bœuf, cheddar affiné, lard grillé, sauce burger, salade, tomate, oignons confits	

les fromagers

Le Savoyard	16€
Haché de bœuf, reblochon fondant, lard grillé, sauce burger, salade, oignons confits	
Le Jurassic	16€
Haché de bœuf, morbier, lard grillé, sauce burger, salade, oignons confits	
Le Ch'timi	16€
Haché de bœuf, Maroilles, lard grillé, sauce burger, salade, oignons confits	
Le Saint-Marcellin	16,50€
Haché de bœuf, ½ Saint-Marcellin rôti, oignons frits, lard grillé, pommes poêlées, sauce miel moutarde, salade	

les signatures lrb

Monsieur Patate.....	15€
Haché de bœuf, cheddar affiné, lard grillé, oignons frits, galettes de pommes de terre, sauce burger	
Madame Patate	17€
Monsieur Patate + ½ Saint-Marcellin rôti coulant	

les caractères

Le Mexicain	16€
Haché de bœuf, cheddar épicé, chorizo, tomate, oignons confits, salade, mayonnaise épicée	
Le Burger Kebab.....	16,50€
Poulet mariné grillé, cheddar fumé, tomate, oignons confits, salade, sauce kebab	
Le Canard	17€
Effiloché de canard confit, cheddar fumé, oignons frits, pommes poêlées, salade, sauce miel moutarde	

LE DOUBLE
BURGER
+ 4€

LE TRIPLE
BURGER
+ 7€

Les Poissons

Fish & chips de cabillaud 15,50€ <i>Frites fraîches et sauce tartare</i>
Pavé de saumon à la plancha 17€ <i>Riz parfumé citron & herbes, sauce béarnaise</i>
Tataki de thon 19€ <i>Sauce Ponzu, sésame grillé, salade fraîche & herbes</i>

Les Cochons et Volailles

Jambon grillé frites fraîches et salade13,50€
Saucisse grillée, rougail frais aux herbes frites fraîches et salade 13,50€
Cabecero de porc façon Thaï, grillé minute riz parfumé citron & herbes.. 16€
Andouillette 5A frites fraîches et salade 17€ <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>
Croustillants de poulet frites fraîches et salade 13,80€
1/2 magret de canard frites fraîches et salade 17,50€
Brochette de poulet marinée cajun 15,50€ <i>Riz parfumé citron & herbes</i>

Le Bœuf

Nos pièces de bœuf sont servies avec frites fraîches et salade

Carpaccio de bœuf Charolais16,50€ <i>Grana Padano, gressins</i>
Tartare de bœuf au couteau16,50€ <i>Tartare préparé, Cru ou en Aller/Retour</i>
Assiette Cannibale24€ <i>Carpaccio & Tartare de bœuf Charolais</i>
Le Gros haché ≈ 250g 17€
Le Gros haché Gourmand 18,50€ <i>Œuf sur le plat, oignons frits et lard grillé</i>
Steak frites ≈150g14,90€
Pavé de Rumsteck ≈200g 19,50€
Entrecôte ≈250g 22,50€
Bavette d'Aloyau ≈200g18,50€

Garnitures

*Frites fraîches, salade,
riz parfumé citron & herbes,
légumes de saison*

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 Tomates, feta, basilic

ou Entrée du jour

PLATS

Steak frites

ou Saucisse grillée

ou Croustillants de poulet

ou Plat du jour

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou Crème brûlée

*ou Mousse au fromage blanc,
fruits de saison*

ou Dessert du jour

Le Menu Gourmand

32€

Servi midi et soir

Saumon fumé au bois de hêtre
ou Carpaccio de bœuf, Grana Padano

ou Foie gras de canard

Pavé de Rumsteck

ou Andouillette 5A

ou Pavé de saumon à la plancha

ou 1/2 Magret de canard

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 - servi avec frites

Cheeseburger

ou Jambon grillé

ou Poulet croustillant

Compote de fruits

ou Gaufre Nutella®

ou Glace Push up

Sirop à l'eau ou Diabolo

ou Jus de Pomme

ou Capri-Sun®

Les Desserts

Café/Thé Gourmand	7,50€
Mousse au chocolat à la fève de tonka	6€
Crème brûlée à la vanille.....	6€
Mousse légère au fromage blanc.....	6,50€
<i>Fruits de saison, crumble breton</i>	
Brioche perdue	6,50€
<i>Glace vanille, caramel au beurre salé</i>	
Tiramisu Breizh.....	6,50€
<i>Pommes caramélisées, palet breton</i>	
Pavlova aux fruits exotiques.....	7€
<i>Compotée de fruits et sorbet passion</i>	
Profiteroles de Manon.....	2 choux / 3 choux - 7€ / 8,50€
Nougat glacé coulis exotique	7€
Assiette de fromages affinés	7,50€
Planche du fromager pour 2.....	12,90€

Les Coupes Glacées

Coupe Liégeoise	7€
<i>Café ou caramel au beurre salé ou chocolat, chantilly</i>	
Coupe Spéculoos.....	8€
<i>Spéculoos, vanille, caramel au beurre salé, chantilly</i>	
Coupe Fraîcheur	7€
<i>Citron, framboise, passion, coulis, chantilly</i>	
Coupe Hot Cookie.....	8,50€
<i>Vanille cookie, chocolat, vanille, cookie, sauce chocolat, chantilly</i>	
L'After-Eight	9€
<i>Menthe-chocolat, Get 27®, sauce chocolat, chantilly</i>	
Le Colonel	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, Framboise, Pistache, Vanille cookie

Les Vins

LES VINS BLANCS

FRAIS & LÉGERS

Cheverny – Domaine Le Portail 4,90€ 19€ 25€
(Sauvignon & Chardonnay) Vif & équilibré – parfait avec salades, poisson & apéritif

AROMATIQUES & GOURMANDS

Viognier – Pays d'Oc, Les Jamelles..... 4,10€..... 16€ 21€
Rond & parfumé – idéal avec poulet, plats épicés & cuisine du soleil

Chardonnay – Pays d'Oc, Albrières..... 4€..... 15€ 19,50€
Souple & équilibré – facile à boire, parfait en toute occasion

DOUX & PLAISIR

Gascogne moelleux – “Joyau de Joy” 4,50€..... 18€ 24€
Doux & fruité – parfait à l'apéritif ou avec desserts

LES VINS ROSÉS


Île de Beauté – Costa Serena..... 4€..... 16€ 21€
Léger & fruité – parfait à l'apéritif ou à partager

Côtes de Provence – Cuvée Papillon 4,80€..... 20€ 26,50€
Frais & élégant – idéal avec salades, poisson & cuisine d'été

LES VINS ROUGES

FACILES & FRUITÉS

Pinot Noir – Pays d'Oc, Les Jamelles..... 4€..... 16€ 22€
Léger & souple – parfait avec salades, tataki & plats d'été

Anjou – “Le P'tit Cab”, Château de la Roulerie  24,90€
Fruité & gourmand – idéal avec charcuterie & burgers

GOURMANDS & CLASSIQUES

Côtes du Rhône – Famille Perrin 4,50€..... 17,50€ 24,50€
Rond & épicé – le rouge parfait avec viandes & burgers

Bordeaux Supérieur – “B” par Maucaillou..... 4,50€..... 17,50€ 24,50€
Équilibré & structuré – le grand classique avec bœuf & grillades


Cahors – “French Malbec”, Famille Baldès 27€
Puissant & fruité – idéal avec viande rouge & plats généreux

CARACTÈRE & PLAISIRS

Vacqueyras – Château des Hautes-Ribes..... 6€..... 22€ 30€
Puissant & généreux – grand vin du Rhône, parfait avec viande grillée & canard

Saumur-Champigny – “Les Poyeux”, Les 7 Lieux-Dits..... 5€..... 18,90€ 27€
Élégant & profond – superbe sur viande rouge ou magret de canard

Pic Saint-Loup – “Les Déeses Muettes” 24,90€
Intense & épicé – parfait avec pièces de bœuf & plats de caractère

Côtes du Roussillon – “Le Petit Pas”, Mas Janeil  28€
Chaleureux & gourmand – superbe avec grillades & cuisine du soleil

Saint-Amour – Cru du Beaujolais..... 28€
Fin & fruité – parfait si vous aimez les rouges légers et raffinés

Pessac-Léognan – Château d'Alix..... 35€
Puissant & élégant – idéal pour accompagner une pièce de bœuf

Les Bulles

Prosecco	Coupe	75cl
Crémant de Loire	4,90€.....	25€
Cidre.....	6,50€.....	35€
Champagne Nicolas Feuillatte - Réserve Exclusive.....	la bolée 3,50€.....	13€
Champagne Moët & Chandon - Impérial.....		50€
		70€



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

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

