

Formule Entrée + plat ou plat + dessert

21,00€

Formule Entrée + plat + dessert

26,00€

Hors formule

Entrées

10,00€

Plats

15,50€

Desserts

9,50€

1 accompagnement
au choix

Frites, Purée maison,
Haricots verts, Ratatouille,
Patate à la braise et crème ciboulette,
Mogettes, Salade verte

3,50€ le 2^{ème} accompagnement

Le menu des petits

Jus d'orange, coca, diabolos ou sirop

Steak haché, saucisse, nuggets ou jambon grillé
(1 garniture au choix)

Fusée glacée, crème dessert
ou 1 boule de glace au choix

9,50€

Entrées

- ◆ La terrine de campagne, cornichons et salicorne
- ◆ Le carpaccio de bœuf et sa marinade façon "ravigote" copeaux de grana padano
- ◆ Le méli-mélo de melon et dés de brebis, Jambon de pays et crème de balsamique
- ◆ La Tatin aux légumes du soleil, chorizo grillé et salade de roquette au pesto
- ◆ Les 12 moules décortiquées, gratinées au beurre d'ail, échalote et persil

Plats

- ◆ Le « fameux » JARRET de porc grillé de chez Mr Cochon (supplément de 2,00€)
- ◆ La suggestion du jour
- ◆ Le jambon fumé & grillé, sauce BBQ
- ◆ La grande saucisse grillée
- ◆ Les moules marinières ou à la crème
- ◆ Le faux-filet de bœuf grillé, sauce au poivre mignonnette
- ◆ La brochette de poulet grillé au chorizo, crème de poivrons piquillos
- ◆ Le burger "pulled pork" sauce BBQ, cheddar, chou rouge mariné et oignons frits
- ◆ Le tartare de bœuf haché au couteau et assaisonné à notre façon
- ◆ La brochette de noix de St Jacques et queues de crevettes grillées en persillade, sauce provençale

Desserts

- ◆ Le St Marcellin IGP sur lit de figues rôties au miel, pain grillé
- ◆ L'île flottante au caramel et crème anglaise
- ◆ Le palet sablé fraises & chantilly et son coulis
- ◆ Le baba au rhum brun et chantilly
- ◆ La crème grand-mère au chocolat parfumée à la fève de tonka
- ◆ La coupe de glaces, 2 boules au choix : (vanille, chocolat, caramel, menthe-choco, fraise, framboise, cassis, citron, café, pêche, rhum-raisin, pistache)

Nos suggestions du moment à l'ardoise

Nos coupes de glaces

Dame blanche 10,80 €
glace vanille, chocolat chaud, chantilly

**Coupe caramel
au beurre salé** 11,50 €
glaces caramel et vanille, caramel au beurre salé
et chantilly

Coupe colonel 11,50 €
sorbet citron vert et vodka

Coupe iceberg 11,50 €
glace menthe-chocolat, peppermint, chantilly

Café liégeois 10,80 €
glaces vanille et café, espresso et chantilly



A EMPORTER

Du mercredi au dimanche
de 12h00 à 14h / 19h à 22h00

☎ 02 40 88 99 85

f chez monsieur cochon

@ chezmonsieurcochon@orange.fr

👉 Chezmonsieurcochon.com

Apéritifs

Vins au verre et kirs (10 cl)	
Colombelle, Chardonnay	4,00 €
Vin blanc sec, rouge et rosé	3,50 €
Crémant blanc	4,50 €
Kir vin blanc, kir breton	4,00 €
Kir Pétillant	4,80 €

Vins en pichet

Blanc, Rouge ou Rosé	
0,25 l	6,00 €
0,50 l	10,50 €

Autres apéritifs

Cocktail du moment 10 cl	6,80 €
Punch planteur 10 cl	6,00 €
Anis, Ricard 2cl	4,20 €
Martini, Suze, Porto 4cl	5,00 €
Whisky Clan Campbell 5cl	6,00 €
Baby 3cl	4,20 €
Single malt, bourbon 5cl	8,00 €
Baby 3cl	5,80 €
Américano maison 7cl	8,00 €

Boissons et eaux minérales

Cocktail sans alcool	5,00 €
Cidre Kerisac brut 25cl	4,20 €
Bière Pession HEINEKEN 25cl	4,00 €
Pelforth brune,	
Bière du moment 33cl	5,00 €
Coca-cola, Coca zéro, Perrier 33cl	3,80 €
Orangina, Ice tea pêche 25cl	3,80 €
Schweppes tonic, Buckler 25cl	3,80 €
Diabolo (parfum au choix) 33cl	3,00 €
Jus de fruits divers 25cl	3,50 €
Vittel, San Pellegrino 1l	6,50 €
1/2 l	5,00 €

Boissons chaudes

Café, décaféiné	1,80 €
Café crème	2,40 €
Cappuccino	4,20 €
Irish coffee	8,50 €
Thés divers	2,50 €
Infusions diverses	2,50 €

Digestifs 5cl

Armagnac, Calvados, Cognac,	8,00 €
Cognac aux amandes, poire, framboise, mirabelle	
Menthe pastille, Bailey's, Malibu, Get 27 & 31	

Prix nets, service compris