

# UNE P'TITE FAIM ?

## APÉRO

**PLANCHE MIXTE ..... 22 €**

Jambon fumé de Steenwerck, speck, terrine à la bière des Enfants Terribles, tomme du Vinage tomate et basilic, Jolirond du Vinage

## FORMULE MIDI

Entrée/plat ou plat/dessert ..... **22 €**

Entrée, plat & dessert ..... **29 €**

*Une formule pour le midi en semaine uniquement*

### ENTRÉES

(V) Œuf parfait

(V) Maki de poireaux confits

### PLATS

(V) Raviole de courges

Pad thaï revisité

Plat du jour

### DESSERTS

Coupe glacée gourmande

Choco Snick

Fondant au chocolat

Douceur printanière

## ENTRÉES

(V) **ŒUF PARFAIT ..... 9 €**

Œuf parfait, compotée d'oignons confits, émulsion au Vieux Bruges et chips de topinambour

(V) **MAKI POIREAU VINAIGRETTE ..... 9 €**

Poireaux confits dans "La Bête", feuille de Nori, infusion thé vert, mayonnaise soja et miel

**OS À MOELLE ..... 12 €**

Os à moelle, petit pain de campagne toasté, fleur de sel de Guérande

**CARPACCIO DE BŒUF ..... 15 €**

Faux-filet maturé fumé, copeaux de Vieux Bruges, roquette et vinaigrette acidulée

## PLATS

**PLAT DU JOUR ..... 15 €**

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

Recette créée par les équipes selon leurs envies et la saison

(V) **SALADE CÉSAR ..... 17 €**

Mesclun et salade romaine, poulet croustillant, copeaux de vieux brugges, tomates cerise, pickles oignon rouge, sauce César des Terribles, croutons et oeuf dur.

Déclinaison végétal : plus de tout mais sans poulet

(V) **RAVIOLE DE COURGES ..... 17 €**

Raviole de butternut et féta, bouillon de légumes des terribles, pesto noix chicorée et poêlée de carottes, champignons et graines de courges torréfiées

**PAD THAÏ REVISITÉ ..... 17 €**

Nouilles sautées à la sauce soja, poulet mariné aux épices, légumes croquants, cacahuètes et coriandre

**PAVÉ DE SAUMON PRINTANIER ..... 23 €**

Pavé de saumon de chez Martin, crème à l'ail des ours, asperges poêlées, granola de céréales. Accompagnement au choix

(V) **BURGER DE BŒUF ..... 20 €**

Bun Bio, haché de bœuf (170 gr), mayonnaise des Terribles, oignons caramélisés, cheddar au poivre fondu, lard mariné grillé, oignons frits, cornichons, mesclun.

Accompagnement au choix

**Déclinaison végétal** : pané de carottes, chou-fleur, pomme-de-terre, oignons et multigraines

(V) **BURGER PULLED-PORK ..... 20 €**

Bun Bio, pulled-pork confit dans "La Bête", ketchup de myrtille, coleslaw fraîcheur, chou rouge, carotte, mélange de pousses.

Accompagnement au choix

**Déclinaison végétal** : pané de carottes, chou-fleur, pomme-de-terre, oignons et multigraines

**CARBONADE FAÇON TERRIBLE ..... 19 €**

Paleron de bœuf confit et braisé, sauce carbonade maison et carottes confites

Accompagnement au choix

**BAVETTE D'ALOYAU ..... 21 €**

Entre 180 et 200 gr, origine France.

Jus de viande corsé et champignons poêlés.

Accompagnement au choix

**ENTRECÔTE DE BŒUF ..... 28 €**

300 gr, origine France. Sauce béarnaise.

Accompagnement au choix

**RIBS DE PORC CONFITS ..... 22 €**

Ribs de Porc 350 gr de la Ferme Sainte Barbe à Linselles. Laqués au caramel de bière & citronnelle et cuits à basse température dans "La Bête". Accompagnement au choix

**LA FOLIE DU CHEF ..... 20 €**

En fonction des envies et des trouvailles du Chef N'hésitez pas à jeter un œil à l'ardoise

**CÔTE À L'OS POUR 2 PERSONNES ..... 70 €**

+ d'1,2 kg de côte à l'os persillée, sélection Lesage et une sauce béarnaise. Accompagnement au choix

### ACCOMPAGNEMENTS

Side du jour, frites maison, légumes cuisinés du moment. La portion supplémentaire est à 4€ et la salade est à 2€

## DOUCEURS SUCRÉES

**TARTELETTE ORANGÉE ..... 9 €**

Sablé breton, crémeux à l'orange, biscuit noisettes, meringue italienne, marmelade à l'orange

**COUPE GLACÉE GOURMANDE ..... 8 €**

La créa de notre pâtissière

**DOUCEUR PRINTANIÈRE ..... 8 €**

Mousse framboise, granité fraise-tomate, chantilly basilic, biscuit sucré et tuile d'amande et pistache

**CHOCO SNICK ..... 9 €**

Biscuit noisettes, crème de cacahuète et beurre de cacahuète, caramel et glaçage au chocolat au lait

**MARQUETTE - BREST ..... 9 €**

Pâte à choux, crème pralinée, croquant praliné streusel sésame noir et croustillant praliné

**FONDANT CHOCO ..... 8 €**

Fondant & coulis de chocolat, glace pistache de Promis Juré

**CAFÉ GOURMAND ..... 9 €**

4 mignardises selon l'humeur de la pâtissière

Supplément thé gourmand +1€

Supplément Irish gourmand +8€

### MENU

## SALES GOSSES

*Un plat, une boisson, une glace...*

et au lit ! ..... **12 €**

1 Steak haché

Saucisse + frites

Nuggets de poulet

2 Cola

Limonade

Jus de fruit

Thé glacé

Sirup

3 2 boules de glace

Chocolat

Vanille

Caramel au beurre salé

Framboise

Spéculoos

Fraise

Citron

Pistache