

Le Menu Bazil 37.00 €

Une Entrée et Un Plat ou Un Plat et Un Dessert



Les Entrées

6 Bretonnes de Quiberon N°4
Ravioles de Langoustines et leur Crème de Crustacés
Cassolette d'Escargots aux Pleurotes, Crème d'Ail
Saumon Fumé par nos soins, Crème Fraîche et ses toasts
Salade de Langoustines et crevettes
Foie Gras de Canard Mi cuit et son pain brioché

Les Plats

Filet de Daurade Royale Grillée au Thym, flambé au pastis, Epinards et croquant de légumes
Côte de cochon, Girolles et haricots verts
Pavé de rumsteck, sauce poivre, Frites « Maison » et salade
Magret de Canard Rôti au miel et épices, poêlée de haricots verts
Carré d'Agneau Rôti au thym, petite ratatouille

**Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix:
Poivre, béarnaise ou échalote**

Les Desserts

Assiette de Fromages
Tarte Tatin caramélisée et fondante, glace vanille Pedone
Profiteroles « du Chien qui Fume », sauce au Chocolat Chaud
Ile flottante à la vanille
Coupe de Sorbets ou Glaces Pedone
Café Gourmand

Le Menu Complet 48.00 €

Tous nos produits sont frais
Et tous nos plats sont réalisés chaque jour sur place par notre brigade de cuisine

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT, la maison n'accepte plus les chèques



~~~~ SUR LE POUCE ~~~~  
A 14.50 €

Nos tartines, au pain Moisan (farine Bio) toastées sont accompagnées d'une salade verte

**La Provençale:** jambon de Paris, emmental, tomates, herbes de Provence

Ou

**La Norvégienne:** Saumon fumé, œuf poché et crème fraîche

Ou

**Omelette paysanne** avec sa salade verte: jambon de Paris, pommes de terre, emmental, champignons



~~~~ A PARTAGER ~~~~

| | |
|--|---------|
| Planche de charcuteries | 14.90 € |
| Planche de fromages | 14.90 € |
| Planche Mixte (fromages et charcuteries) | 14.90 € |

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT. *La maison n'accepte plus les chèques*

~~~~ Les Desserts ~~~~

| | |
|--|---------|
| Tarte Fine aux Pommes Tièdes à la Cannelle, Glace Vanille « Pedone » | 7.90 € |
| Pain perdu « Grand-mère », pruneaux et raisins secs, crème anglaise | 7.90 € |
| Mousse Légère au Chocolat | 8.50 € |
| Œuf à la neige au caramel | 8.50 € |
| Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille « Pedone » | 8.90 € |
| Crème Brûlée à la Vanille Bourbon | 8.90 € |
| Tarte Tatin caramélisée et fondante, glace vanille « Pedone » | 9.50 € |
| Café Gourmand (3 mini-desserts) | 9.90 € |
| Café Crème, Thé ou chocolat gourmand | 9.90 € |
| Profiteroles « du Chien qui Fume », sauce au Chocolat Chaud | 10.50 € |

~~~~ Les Glaces ~~~~

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959

Nos Parfums: Vanille Bourbon, chocolat Grand Cru, café, mangue, framboise, cassis, poire, citron pressé, orange-carotte-citron, caramel au beurre salé, lait de coco, fraise

| | | |
|---------------------------|---------------------|----------------------|
| La boule: 4.50€ | les 2 boules: 6.50€ | les 3 boules: 8.50 € |
| Supplément chantilly | | 1.00 € |
| Café ou chocolat liégeois | | 9.50 € |
| Dame Blanche | | 9.50 € |
| Coupe Colonel | | 10.50 € |

Menu Enfant 12.50€

(Jusqu'à 12 ans)

Les Plats

Le Cheeseburger classique
Les linguine aux Deux Saumons (Frais et Fumé)
Les Nuggets de Poulet au crispy (Frites ou Linguine ou Haricots Verts)

Les Desserts

La Tarte Fine aux Pommes Tièdes à la Cannelle, Glace Vanille « Pedone »
Mousse au Chocolat
Coupe de Glaces « Pedone »

Coca , ligh, zero jus de fruits 33 evian ou badoit

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT. *La maison n'accepte plus les chèques*

~~~~ Les Entrées ~~~~

| | |
|---|--------------------------------|
| Saucisse sèche d'Auvergne « MAISON MAS » | 6.50 € |
| Œuf dur et sa mayonnaise « Maison » | 7.50 € |
| Pâté du Cantal « MAISON MAS » | 8.50 € |
| Soupe Gratinée à l'Oignon des Halles | 9.50 € |
| Eventail d'avocat au saumon fumé au bois de hêtre « Maison » | 13.50 € |
| Ravioles de Langoustines et leur Crème de Crustacés | 13.50 € |
| Cassolette d'Escargots aux Pleurotes, Crème d'Ail | 15.00 € |
| Saumon Fumé au bois de hêtre par nos soins, Crème Fraîche et ses toasts | 16.50 € |
| Foie Gras de Canard Mi cuit « Maison », confiture de figues et pain brioché | 19.50 € |
| Escargots de Bourgogne Label Rouge | Les 6: 12.00 € les 12: 24.00 € |

~~~~ Les Grandes Salades ~~~~

| | |
|---|---------|
| Salade du Berger
(Tomate, jambon de pays, toasts de chèvre chaud au miel, noix) | 15.50 € |
| Salade César au poulet crispy et copeaux de parmesan | 15.50 € |
| Salade de langoustines, Crevettes et agrumes | 16.50 € |
| Salade du Chien Qui Fume
(Tomate, Magret Fumé, Gésiers, Foie Gras, Haricots verts) | 16.50 € |
| Mozzarella Di Bufala, tomates, jambon de pays et basilic | 16.50 € |
| Salade Norvégienne
(saumon fumé par nos soins, crevettes, œuf poché) | 17.50 € |

~~~~ Les Pâtes ~~~~

| | |
|--|---------|
| Linguine aux Deux Saumons (Frais et Fumé « Maison ») | 14.50 € |
| Linguine au Jambon de Parme et Copeaux de Parmesan | 14.50 € |

Tous nos produits sont frais
Et tous nos plats sont réalisés chaque jour sur place par notre brigade de cuisine

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT. La maison n'accepte plus les chèques

~~~~ Les Poissons ~~~~

| | |
|--|---------|
| Filet de bar à la citronnelle, petite ratatouille niçoise | 24.50 € |
| Pavé de Saumon au croustillant de pavot , riz pilaf aux herbes | 24.50 € |
| Daurade Royale Grillée au thym, flambée au pastis, épinards et croquant de légumes | 27.00 € |
| Gambas au Saté et leur risotto | 27.00 € |

~~~~ Les Marmites ~~~~

| | |
|--|---------|
| Marmite de Poulet Fermier aux Girolles, Pommes grenaille | 24.00 € |
|--|---------|

~~~~ Les Viandes ~~~~

| | |
|--|----------------|
| Bavette d'Aloyau (180 g), frites « maison » et salade | 18.90 € |
| Tartare de bœuf (poêlé ou non) Frites « Maison » et salade verte | 19.30 € |
| Tartare de bœuf Italien (poêlé ou non) aux copeaux de parmesan | 19.50 € |
| Magret de Canard Rôti au miel et épices, poêlée de haricots verts | 26.00 € |
| L'Escalope de Foie Gras Frais, Poêlée et Ravioles Farcies aux Champignons | 32.00 € |
| Carré d'Agneau Rôti au thym , Petite ratatouille niçoise | 28.00 € |
| Entrecôte Grillée des Halles « Black Angus » (300g-350g),
Frites « Maison » | 32.00 € |

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix:
Poivre, béarnaise ou échalote

~~~~ Les Burgers ~~~~

| | |
|--|---------|
| Cheeseburger « classic » | 18.90 € |
| Chicken burger, poulet crispy, cheddar, sauce cocktail | 18.90 € |
| Burger « Deluxe » bœuf, pesto, Cantal, tomates séchées | 19.50 € |

Tous nos burgers sont servis avec des frites « maison » et salade verte

~~~~ Les Fromages ~~~~

Nos fromages sont accompagnés d'une salade verte aux noix

| | |
|----------------------------|--------|
| Saint Marcellin | 7.50 € |
| Saint-Nectaire « fermier » | 7.50 € |
| Camembert au lait cru | 7.50 € |
| Cantal « Entre-deux » | 7.50 € |

Planche de Fromages.....14.90 €

Tous nos produits sont frais
Et tous nos plats sont réalisés chaque jour sur place par notre brigade de cuisine

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT. La maison n'accepte plus les chèques

Menu à 18.90€

Entrée plat ou Plat Dessert

~~~ Entrées ~~~

Le traditionnel œuf dur, salade et sa mayonnaise « maison »

Pâté du Cantal « Maison Mas », salade croquante aux noix

Salade de chèvre chaud toasté, herbes de Provence et miel

Tomate-mozzarella au pesto de roquette

~~~ Plats ~~~

Bavette d'Aloyau sauce à échalote, Frites « maison »

Linguine au jambon de pays, tomates séchées et copeaux de parmesan

« Minute » de saumon, Riz pilaf aux herbes

Suprême de poulet rôti à l'estragon et sa purée « maison »

~~~ Desserts ~~~

Tarte fine aux pommes tièdes à la cannelle, boule de glace vanille « Pedone »

Mousse Légère au chocolat

Pain perdu façon « Grand-mère », pruneaux et raisins secs, crème anglaise

La coupe de glaces 2 boules Pedone (chocolat grand cru, lait de coco, vanille, café, mangue, citron pressé, caramel au beurre salé, framboise, cassis)

De 12h00 à 16h00

