

# Le PERTUIS

DE LA GRANDE TERRASSE — RESTAURANT

*Le chef et sa brigade vous proposent*

## Les Entrées

### Les Huîtres

de la « Maison Guignet » Les Boucholeurs  
x6 15 € | x9 22 € | x12 29 €



### La tomate d'antan | 11 €

En tartare au naturel, en gaspacho, burrata  
et huile d'olive basilic

### La moule | 9 €

Façon mouclade servie froide, mini  
ratatouille liée à la vinaigrette de tomates  
rôties et crumble au thym

## Les Grandes Assiettes

### Salade César | 20 €

Véritables tenders de poulet fondants,  
salade Romaine, croûtons à l'huile d'olive,  
œuf dur, copeaux de parmesan, vinaigrette  
d'anchois & tomates cerises confites



### Buddha Bowl | 18 €

Riz basmati, lentille verte, carotte, radis,  
concombre, avocat, tomate, houmous de  
betterave et sauce yaourt grec, miel et  
curry rouge

### Menu Enfant (-13 ans)

12 € | Hors boissons

Poisson *et/ou* viande du menu  
du jour *ou* tenders de poulet

Avec frites *ou* pâtes  
*ou* légumes du menu du jour

Dessert du menu du jour *ou*  
boule de glace

## Les Plats Bistrot

### Le Merlu | 22 €

Rôti, mousseline de carottes, vierge de  
légumes et pickles de saison

### La truite de la maison Bellet | 22 €

Juste rôtie, risotto aux moules, crème  
safranée, salade croquante de fenouil et  
pois gourmand



### La Pâte | 19 €

Linguine cacio e pepe, pecorino, basilic,  
buratta et huile de truffes

### Le Poulet | 24 €

Suprême cuit basse température, crème de  
maïs, carottes fanes et vierge de tomates  
confites et olives à l'origan

### Le bœuf | 19 €

En tartare à la salicorne, jaune d'œuf confit  
servi avec frites et salade

### Le croque-monsieur | 17 €

Pain de mie, jambon blanc-cheddar,  
légumes grillés-mimolette, servi avec  
salade

## Les Desserts

### Assortiment de fromages du moment, salade de saison | 10 €

### La vanille | 10 €

Comme un millefeuille, crème diplomate à  
la vanille, confit de fruits rouges

### Le fraisier | 11 €

Biscuit frangipane, confit de fraises,  
ganache montée vanille et fraises fraîches

### Le fruit de saison | 8 €

Sablé breton, ganache montée au miel, caramel  
limoncello et fruit de saison rôti au romarin

### La cacahuète | 10 €

Biscuit joconde, croquant cacahuète,  
ganache caramel



Plats végétariens. Prix nets TTC, taxes et service inclus.