



la broche de fer

La carte

Nos entrées



Taboulé de boulgour aux légumes d'été

Tabbouleh of bulgur to summer vegetables

Entrée 9 € / Plat 15 €

Salade gourmande,

Foie gras, magret fumé, tomates cerises, haricots verts, croutons et vinaigrette de framboise

Foie gras, smoked duck breast, cherry tomatoes, French beans, croutons and raspberry flavoured

Entrée 15 € / Plat 24 €

Salade Italienne,

Melon, mesclun, tomates, jambon de pays, mozzarella Di Buffala basilic et gressin

Italian salad, melon mozzarella, tomatoes, cured ham, basilic and breadsticks

Entrée 14 € / Plat 23 €

Salade Caesar

Salade romaine, tomate, œuf, croutons, parmesan poulet frit sauce Caesar

Salad, fried chicken, tomatoes, parmesan, eggs, Caesar sauce

Entrée 14 € / Plat 23 €

Salade chèvre chaud

Salade, tomate, jambon cru, Rocamadour sur tartine

Warm goat's cheese salad,

Entrée 14 € / Plat 23 €

Tataki de thon,

Tuna tataki

Entrée 16 € / Plat 24 €

Panier de crudités "Bagna Cauda" et sa sauce fromage blanc ciboulette

"Bagna Cauda" with chives cream

11 €

Salade de gambas tièdes et sa vinaigrette à l'orange

Warm jumbo shrimp salad, orange flavoured French dressing

16 €

Foie gras de canard confit en terrine maison, granité de pommes

Our duck foie gras terrine, apple granita

19 €

Terrine de canard aux girolles

Duck and girolle terrine



11 €



la broche de fer

La carte

Nos plats

- | | |
|--|------|
| Wok aux saveurs d'Asie, volaille et pâtes chinoises
Vegetable Asian stir-fry, soy sauce, chicken and Chinese noodles | 19 € |
| Wok aux saveurs d'Asie, gambas et pâtes chinoises
Vegetable Asian stir-fry, soy sauce, king prawns and Chinese noodles | 24 € |
| Wok aux saveurs d'Asie bœuf et pâtes chinoises
Vegetable Asian stir-fry, soy sauce, beef and Chinese noodles | 23 € |
| Risotto de gambas et dés de courgettes du Pays
King prawns and zucchini risotto | 26 € |
|  Wok aux saveurs d'Asie, pâtes chinoises et légumes
Vegetarian Asian stir-fry, soy sauce, vegetables and Chinese noodles | 16 € |
|  Taboulé de boulghour aux légumes d'été
Tabbouleh of bulghur to sumer vegetables | 15 € |



la broche de fer

La carte

Nos viandes et grillades

Brochette de bœuf aux aromates Grilled beef skewer	24 €
Entrecote « 300 gr » grillée Rib steack grilled	26 €
Filet de bœuf grillé à la fleur de sel Grilled beef tenderloin	32 €
Filet de bœuf « Rossini » au foie gras, jus truffé, galette de pommes de terre et lit de champignons Beef tenderloin Rossini	38 €
Côte de bœuf 1.2 kg (<u>pour 2 personnes</u>) Grilled beef rib	80 €
Faux filet sauce gorgonzola, garniture du moment Grilled ribeye steak with gorgonzola sauce and mixed vegetables	23 €
Tartare de bœuf au couteau, salade verte et grosses frites (préparé) Beef tartar, French fries and green salad	16 €
Hamburger viande Charolaise, cheddar, oignons, bacon, grosses frites, salade Hamburger Charolaise beef with foie gras, french fries and green salad	22 €



la broche de fer

La carte

Nos poissons et crustacés

Saumon à l'oseille, légumes de saison et pommes de terre sautées Salmon with sorrel sauce, sauteed potatoes and seasonal vegetables	23 €
Dos de cabillaud sur son lit d'endives confites et artichauts en barigoule Roasted cod with braised endive and artichoke	25 €
Pavé de thon mi-cuit, pommes de terre sautees et légumes Semi-cooked thick-cut tuna steak, sauteed potatoes and garden vegetables	26 €
Tataki de thon sur un lit de wakamé et son Chop Suey de légumes Tuna tataki on wakame and vegetable Chop Suey	24 €
Brochette de gambas au citron vert King prawn skewer with lime	26 €
Risotto de gambas et dés de courgettes du Pays King prawns and zucchini risotto	26 €
Loup ou daurade grillé 1 personne (500 gr env.) 1 lb grilled sea bass or sea bream (serves 1)	28 €
Loup en croute de sel ou grillé (1.2 kg env.) <u>2 personnes</u> 2 lb+ sea bass, grilled or baked in salt crust (serves 2)	70 €
St Pierre grillé (1.2 kg env.) <u>pour 2 personnes</u> Grilled John Dory (serves 2)	90 €



la broche de fer

La carte

Nos desserts

Café ou thé gourmand Gourmet coffee or tea	8 €
Smoothie à la fraise Strawberry smoothie	7 €
Cheesecake Cheesecake	8 €
Tiramisu traditionnel au café et à l'amaretto Homemade tiramisu coffee and amaretto	8 €
Tartelette aux fraises, glace basilic, espuma de roquette Strawberries tart, basil, Arugula espuma ice	9 €
Gâteau moelleux aux 3 chocolats Moist three chocolate cake	8 €
Vacherin à la vanille et à la clémentine, sauce à l'orange et au gingembre The clementine and vanilla iced vacherin, sauce with orange and ginger	8 €
Coque chocolat, mousse fruit de la passion cœur mangue sur sablé breton Bretonshort bread topped with chocolate cup with	9 €

Nous vous proposons aussi de découvrir notre carte de glaces...