



# MAISON LOUWARD

Restaurant-boulangerie

## CARTE DÉJEUNER

SERVI DE 12H À 14H30

ENTRÉE/PLAT OU PLAT DESSERT: 22€

ENTRÉE-PLAT-PLAT DESSERT: 27€

### ENTRÉES/PLATS

**SOUPE DE POTIRON..... 8€**  
*Cacahuètes et oignons frits, coriandre fraîche*

**OEUF MEURETTE..... 8€**  
*œuf poché, sauce meurette, compotée d'échalottes, "et son pain pétri au vin rouge"*

**MEDAILLON DE FOIS GRAS MAISON..... 12€**  
*A la vanille, chutney d'oignons, pains toastés **supp 3€ en formule***

**SAUMON GRAVLAX ..... 9€/15€**  
*Condiments gingembre et betterave*

**CÉVICHE DE DAURADE..... 10€/18€**  
*Marinade à l'orange, citron et gingembre*

**RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE DE LA FERME DU CHAILLOUÉ ..... 18,00€**  
*Légumes croquants, émulsion de pain grillé*

**MAIGRE ROTI ..... 18,00€**  
*Purée de panais et potimarron rôti émulsion au thym*

**ENTRECÔTE NORMANDE..... 18,00€**  
*écrasé de pommes de terres en 2 façons*

**FILET DE CANETTE..... 18,00€**  
*Topinambours écrasés et rôtis, jus de viande au figues séchées*

### SALADES

**SALADE DE CRESSON ET SALICORNES..... 16,00€**  
*Crésson, noisettes torréfiées, salicornes, chips d'ail, échalotes ciselées, vinaigrette chanvre et cidre.*

**SALADE DE LENTILLES..... 16,00€**  
*Lentilles, tomates, féta et pousses d'épinards*

### LE COIN DU BOULANGER

**BURGER VÉGÉTARIEN ET SON PAIN AU CHARBON VEGETAL, FRITES FRAICHES..... 18,00€**  
*Steack végétal, tomate, oignons frits, sauce fromage blanc-concombre, salade*

**BURGER P'TIT CLEM, FRITES FRAICHES ET MESCLUN..... 18,00€**  
*Sauce cocktail, steak haché, compotée d'oignons, poitrine fumée, cantal, salade.*

**DUO DE TARTINES ET SES FRITES FRAICHES..... 15,00€**  
*Bacon-fromage et végétarienne.*

### DESSERTS DE LA MAISON

**BABA AU RHUM DE STEPH ET SA CHANTILLY MAISON ..... 9,00€**

**CRÈME BRULÉE MAISON À LA VANILLE GOUSSE DE MADAGASCAR..... 9,00€**

**TIRAMISU CAFÉ ET SON BISCUIT CUILLÈRE MAISON ..... 9,00€**

**MILLEFEUILLE MINUTE..... 9,00€**

**TEURGOULE MAISON CUIT DANS LE FOUR DU BOULANGER AU CHOIX VANILLE OU CANELLE, SERVIE À DISCRÉTION..... 9,00€**

**ASSIETTE DE FROMAGES ET SON PAIN MAISON..... 9,00€**

**CAFÉ/ THÉ GOURMAND..... 9,00€**

**UN DESSERT SELON LA SELECTION DU JOUR..... 6,50€**

TOUS LES PLATS ET PAINS SERVIS À TABLE SONT FABRIQUÉS MAISON



# MAISON LOUWARD

Restaurant-bakery

## LUNCH CARD

SERVED FROM 12.00 TO 14.30

STARTER/MAIN COURSE OR MAIN COURSE/DESSERT: 22€.

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT: 27€.

### STARTER/MAIN COURSE

- PUMPKIN SOUP..... 8€**  
Fried peanuts and onions, fresh coriander
- EGG MEURETTE..... 8€**  
*poached egg, meurette sauce, shallot compote, "and its bread kneaded in red wine"*
- MEDALLION OF HOME-MADE FOIE GRAS.....12€**  
*Vanilla, onion chutney, toasted bread supp 3€ in formula*
- GRAVLAX SALMON (CURED SALMON) ..... 9€/15€**  
*Ginger and beetroot condiments*
- SEA BREAM CEVICHE..... 10€/18€**  
*Orange, lemon and ginger marinade*

### SALADS

- WATERCRESS AND SALICORNIA SALAD.....16,00€**  
Watercress, roasted hazelnuts, salicornia, garlic chips, chopped shallots, hemp and cider vinaigrette.
- LENTIL SALAD..... 16,00€**  
Lentils, tomatoes, feta and spinach shoots

### THE BAKER'S CORNER

- VEGETARIAN BURGER WITH CHARCOAL BUN AND FRESH FRIES..... 18,00€**  
Veggie steak, tomato, fried onions, cottage cheese sauce-cucumber, salad
- BURGER P'TIT CLEM, FRENCH FRIES AND MESCLUN..... 18,00€**  
*Cocktail sauce, chopped steak, onion compote, smoked bacon, cantal, salad*
- DUO OF TARTINES AND FRENCH FRIES..... 15,00€**  
*Bacon-cheese and vegetarian.*

- SMALL SPELT RISOTTO FROM THE CHAILLOUÉ FARM ..... 18,00€**  
*Crunchy vegetables, toasted bread emulsion*
- MAIGRE ROTI ..... 18,00€**  
*Parsnip and roasted pumpkin purée with thyme emulsion*
- ENTRECÔTE NORMANDE..... 18,00€**  
*mashed potatoes in 2 ways*
- DUCK FILLET..... 18,00€**  
*Crushed and roasted topinambour with dried fig meat juice*

### HOME-MADE DESSERTS

- STEPH'S RUM BABA WITH HOMEMADE CHANTILLY ..... 9,00€**
- HOMEMADE CREME BRULEE WITH MADAGASCAR VANILLA BEAN..... 9,00€**
- COFFEE TIRAMISU WITH HOMEMADE SPONGE CAKE ..... 9,00€**
- MINUTE MILLEFEUILLE ..... 9,00€**
- HOMEMADE TEURGOULE BAKED IN THE BAKER'S OVEN CHOICE OF VANILLA OR CINNAMON SERVED AT WILL..... 9,00€**
- CHEESE PLATTER WITH HOME-MADE BREAD..... 9,00€**
- GOURMET COFFEE/TEA..... 9,00€**
- A DESSERT ACCORDING TO THE SELECTION OF THE DAY..... 6,50€**

ALL DISHES AND BREADS SERVED AT THE TABLE ARE HOME-MADE