

## MENU TRADITION 32€



### — ENTRÉES —

#### TERRINE DE COCHON ARTISANALE

De la Maison Marc, chutney d'oignons acidulé, salade verte, pickles

OU

#### GASPACHO DE CONCOMBRES AU PIMENT D'ESPELETTE

Quenelle de chair de crabe au poivre de Sichuan

OU

#### TARTARE DE CREVETTES ROSES AUX HERBES FRAÎCHES

Gouttes de guacamole au wasabi

### — PLATS —

#### DOS DE CABILLAUD À L'ARMORICAINE

Bisque à l'Armoricaine, petits légumes du moment

OU

#### PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE (200GR)

Frites, salade verte, sauce au choix

OU

#### FILET DE POULET « BASSE TEMPÉRATURE » FAÇON TEX-MEX

Guacamole au wasabi, sauce aigre douce épicée

OU

#### TATAKI DE THON À LA THAÏ

Guacamole au wasabi et perles de Yuzu

### — DESSERTS —

#### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Chantilly et caramel au beurre salé

OU

#### LEMON POSSET

Crèmeux au citron, meringue à l'italienne

OU

#### BABA AU RHUM RECETTE TRADITIONNELLE

Arrosé généreusement à table, chantilly



  
**LE GRAND PAVOIS**  
BAR ~ BRASSERIE ~ GLACIER

  
**LE GRAND PAVOIS**  
BAR ~ BRASSERIE ~ GLACIER

# LE GRAND PAVOIS

BAR ~ BRASSERIE ~ GLACIER



## LES ENTRÉES

<b>TERRINE DE COCHON ARTISANALE</b>	<b>9</b>
De la Maison Marc, chutney d'oignons acidulé, salade verte, pickles	
<b>FOCACCIA AU ROMARIN, BURRATA CRÉMEUSE</b>	<b>14</b>
Farandole de tomates cerises, basilic frais et pesto	
<b>TRUITE FUMÉE DES ABERS, GELÉE DE POMELOS</b>	<b>16</b>
Toasts, herbes fraîches et zestes de citron	
<b>TARTARE DE CREVETTES ROSES AUX HERBES FRAÎCHES</b>	<b>12</b>
Gouttes de guacamole au wasabi	
<b>GASPACHO DE CONCOMBRES AU PIMENT D'ESPELETTE</b>	<b>12</b>
Quenelle de chair de crabe au poivre de Sichuan	
<b>MI-CUIT DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO BLANC ET COGNAC</b>	<b>19</b>
Toasts, chutney de saison	
<b>HUITRES MAISON LE GRIS</b>	<b>14</b>
Les 6 :	<b>20</b>
Les 9 :	<b>25</b>
Les 12 :	<b>25</b>



## LES SALADES GOURMANDES

<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>18</b>
Salade, tomates, croutons, émincé de poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce César, gressin	
<b>SALADE BOTANIQUE</b>	<b>15</b>
Tomates cerises, pesto, feta, pickles d'oignons rouges, grenade	
<b>SALADE DE CHÈVRE</b>	<b>19</b>
Salade, tomates, Nem de chèvre aux aromates, noix, abricots séchés, miel, croutons	
<b>SALADE DOLCE VITA</b>	<b>20</b>
Salade, tomates, jambon Serrano, Burrata crémeuse, tomates séchées, pesto	



## LES CARPACCIOS

Une belle assiette de 120gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade.

<b>CARPA' VERDE</b>	<b>16</b>
Pesto verde, gressin	
<b>CARPA' ROSSO</b>	<b>18</b>
Pesto rosso, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette, gressin	
<b>CARPA' BURRATA</b>	<b>19</b>
Burrata crémeuse, pesto rosso, tomates cerises, gressin	



## LES VIANDES

<b>PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE (200GR)</b>	<b>19.5</b>
Frites, salade verte, sauce au choix	
<b>FILET DE POULET « BASSE TEMPÉRATURE » FAÇON TEX-MEX</b>	<b>19</b>
Guacamole au wasabi, sauce aigre douce épicée	
<b>PIÈCE DE VEAU ENTRE TERRE ET MER</b>	<b>26</b>
Morceaux sélectionnés selon arrivage, coulis de crustacés, petits légumes du moment	
<b>FILET MIGNON DE PORC « BASSE TEMPÉRATURE » AU BLEU D'Auvergne</b>	<b>22</b>
Écrasé de pommes de terre au beurre et petits légumes du moment	
<b>FILET DE BŒUF EN DEUX FAÇONS :</b>	<b>32</b>
— Flambé au poivre, jus corsé	<b>39</b>
— Façon Rossini	<b>39</b>

### LES GARNITURES

Frites, petits légumes du moment, écrasé de pommes de terre au beurre, salade verte

### LES SAUCES

Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Poivre flambé au cognac, Bleu d'Auvergne



## LES POISSONS

<b>DOS DE CABILLAUD À L'ARMORICAINE</b>	<b>24</b>
Bisque à l'Armoricaine, petits légumes du moment	
<b>TATAKI DE THON À LA THAÏ</b>	<b>25</b>
Guacamole au wasabi et perles de Yuzu	
<b>PAVÉ DE SAUMON À LA GRECQUE</b>	<b>21</b>
Yaourt grec acidulé aux herbes et citron, petits légumes du moment	
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS À LA GRENADE</b>	<b>20</b>
Zestes de citron vert, herbes fraîches et condiments	
<b>POISSON D'ARRIVAGE</b>	<b>(voir ardoise)</b>



## LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

<b>TENTACULES DE POULPE GRILLÉES AUX ÉPICES BRETONNES</b>	<b>32</b>
Confites 8 heures, bisque de crustacés aux épices, « Kari Brest », écrasé de pommes de terre au beurre et petits légumes	



## LES MOULES

Toutes nos moules sont servies avec des frites.

<b>MARINIÈRE</b>	<b>14.5</b>
Vin blanc, échalotes, persil	
<b>CRÈME</b>	<b>16.5</b>
Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche	
<b>ARMORICAINE</b>	<b>19.5</b>
Vin blanc, échalotes, persil, bisque à l'armoricaine	
<b>AUVERGNATE</b>	<b>17</b>
Vin blanc, échalotes, persil, crème au Bleu d'Auvergne	



## LES TARTARES

Bœuf de race Charolaise, finement haché au couteau et servi avec des frites, dans la plus pure tradition des brasseries.

<b>TARTARE TRADITION</b>	<b>20</b>
Viande hachée au couteau, cornichons, persil, échalotes, sauce tartare	
<b>TARTARE ALLA ROMANA</b>	<b>22</b>
Viande hachée au couteau, pesto rosso, tomates séchées, persil, cornichons, échalotes, copeaux de parmesan, sauce tartare	
<b>TARTARE THAÏ</b>	<b>21</b>
Viande hachée au couteau, sauce soja, herbes fraîches, gingembre, wasabi, nouilles de riz croustillantes	



## LES BURGERS

<b>BURGER TRADI'</b>	<b>17</b>
Buns, steak haché 150gr, confit d'oignons, cheddar local, tomates séchées, salade, mayo, pesto	
<b>BURGER VEGGIE</b>	<b>16</b>
Buns, steak d'épeautre, roquette, tomates séchées, cheddar local, tzatziki « maison »	