

# Le St Pierre Restaurant

Ouvert du Mardi au dimanche soir

Cuisine Maison

## ENTREE

Planche de charcuterie ,Rillettes du Mans 8,50€

Planche de fromage 9,50€

Tapas du St Pierre 8,50€

Tapas Gourmande 8,50€

Foie gras de canard accompagné de son confit de figues et pain toaster. 14,80€

## SALADES

**Salade Mozzarella** 10,90€  
Mélange de salade, dés de tomates , Mozzarella  
Tomates cerises , croutons , vinaigrette poivron basilic.

**Salade œuf poché** 10,90€  
Mélange de salade, dés de tomates ,œuf poché  
Tomates cerises , croutons , vinaigrette poivron basilic.

**Salade de beignet de Camembert** 11,90€  
Mélange de salade beignet de camembert ,  
poitrine fumé, tomates cerises.

**Salade Norvégienne** 12,50€  
Mélange de salade ,saumon fumé , guacamole ,  
oignons , olives , tomates cerises.

**Salade César** 11,90€  
Mélange de salade aiguillettes de poulet ,  
parmesan , poitrine fumée , croutons , tomates  
cerises .

**Salade Savoyarde** 12,50€  
Mélange de salade, jambon de pays, comté ,  
poitrine fumée croutons tomates cerises.

**Salade Cavaillon** 12,50€  
Mélange de salade , dés de tomates  
melon en tranche , parmesan ,Jambon cru de  
pays, tomates cerises .

**Salade de crudité** 4,95€

## VIANDES

Nos viandes sont grillée à la plancha et  
accompagnées de frites salade et tomates  
provençales.

Entrecôte 180 grs grillée 17,50€

Bavette d'Aloyau 150 grs grillée 14,90€

Brochette d'onglet 180 grs grillée 15,00€

Carpaccio de bœuf 14,90€

Brochette de poulet mariné ,grillée 13,90€

## POISSONS

Nos poissons sont accompagnés d'un flan de  
légumes maison ,salade et riz.

Dos de Cabillaud, sauce Normande. 14,50€

Pavé de Saumon sauce Béarnaise 14,90€

Gambas entière cuite à la plancha 14,90€

## PLATS

½ Magret de canard cuit à la plancha sauce foie gras  
pommes grenailles ,tomates Provençales. 16,50€


Cuisse de canard confit sauce foie gras , pommes  
grenailles et tomates Provençales. 15,50€

Escalope de poulet au Curry 13,90€  
Riz, Haricots verts

Jambon grillé à la plancha 13,50€  
œufs au plat , poitrine fumée , frites

Travers de porc , pommes grenailles 15,50€

## PLAT VEGETARIEN

Tiffany burger végétarien  12,90€

Les 3 pavés , steak de pois chiches, galette de  
Quinoa choux vert , pavé de pomme de terre.  
1 13,90€

## BURGERS

### Burger Rosini

steak haché frais 125grs, Mesclun de salade,  
confit d'échalote, tranche de foie gras. 16,90€

### L'auvergnat:

13,50€  
steak haché frais 125grs salade oignons rouges,  
poitrine ,fourme d'Ambert ,tomates, cornichons

### Burger au chèvre:

13,50€  
steak haché frais 125grs salade , oignons rouges ,  
chèvre , tomates , cornichons sauce BBQ.

### Le St Pierre :

12,50€  
steak haché frais 125grs ,salade , oignons rouges  
bacon ,galette de pomme de terre, tomates ,  
cornichons.

## DESSERT 5,70€

Crumble aux pommes  
Crème brûlée vanille  
Fromage blanc coulis fruit rouge  
Délice coco caramel  
Verrine spéculos aux fruits rouges

## Menu Enfant 8,50€

Jusqu'à 10 ans

Steak haché frais 125grs  
OU Aiguillettes de poulet  
Frites  
Fromage blanc coulis de fruits rouges  
OU Glace 1 boule  
Boisson

## Menu Express 9,90€

Avec dessert 12,90€

Salade Farmer  
Jambon grillé à la plancha ? œufs au plat  
Original burger ou plat du jour  
Frites , Haricots verts , Riz  
Boisson

## COUPES DE GLACES 6,90€

Dame Blanche  
Coco Mango  
Coupe Chamallow  
Coupe Cookies  
Virgin Mojito  
Coupe Colonel

## Menu gourmand 18,90€

Servi tous les jours midi & soir

Entrée Plat ou Plat Dessert 16,90€

Planche de charcuterie et ses Rillettes du Mans .

Salade Landaise  
Salade de beignet de camembert  
Salade de crudités

Bavette d'Aloyau à l'échalote ,frites, salade, tomates Provençales  
Cuisse de canard, pommes grenailles, sauce foie gras  
Dos de cabillaud et son flan de légumes , riz , sauce Normande  
Brochette de bœuf , au poivre ,Frites, salade, tomates Provençales  
Escalope de volaille au curry , Riz ,Haricots verts  
Burger au chèvre / Tiffany burger Frites

Crumble pommes avec sa boule de glace  
Crème brûlée vanille  
Tiramisu  
Coupe de glace 2 boules chantilly  
Dessert du jour