

#faitmaison

Les planches

Saucisson entier	6,80 €
Différentes variétés au choix	
La Grignotte	17,50 €
Chiffonnades de charcuteries du moment & fromages... Idéal en Duo.	
La Gourmande	33,90 €
Chiffonnades de charcuteries du moment & fromages... format XXL.	

Les entrées

L'œuf parfait Chorizo	9,00€
Espuma épicé, ratatouille, croûtons de focaccia et chorizo	
Ceviche de thon	10,00€
Thon cru mariné, mangue, jus de citron, huile d'olive	
Rillettes de poulet Rôti Maison	9,00€
Poulet rôti et confit, pain de campagne et condiments	
Tomate Mozza	9,00€
Huile olive, basilic et pesto	

#faitmaison

Les salades

La Focaccia Chèvre Chaud

19,20€

Pain focaccia, crème miel, chèvre, jambon cru,
salade, mélange de graines, vinaigrette framboise

La Tartine du Moment

18,90€

Pain de campagne et inspiration du moment

Le Bowl Thon

18,50€

Nouilles chinoises, thon mariné, wakame, carottes,
concombre, fruits de saison, avocat, graine de sésame,
vinaigrette yuzu et wasabi

La Caesar

16,90€

Salade sucrine, sauce caesar « maison », poulet grillé,
œuf dur, copeaux de grana padano, pain focaccia,
mélange de graines

**Nous travaillons avec des produits frais et de saison
cuisinés par le chef et son équipe.**

Les burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et sauce au choix.

Le Klassique

16,90 €

Pain moelleux, steak haché VBF, salade, tomates, oignons roses, cornichons, sauce mayonnaise-ketchup

Le Kochon

21,90€

Pain de campagne, effiloché de cochon, salade, tomates, courgettes et poivrons grillés, oignons roses, cheddar rouge, sauce BBQ maison

Le Poulet Kalliente

18,70€

Pain moelleux épicé, poulet grillé, tomates, poivrons grillés, chorizo, salade, tomme de brebis au piment d'espelette, sauce mayonnaise piment d'espelette

Le Kabann Pepper

17,90€

Pain noir au poivre, steak haché VBF, cheddar, salade, tomates, oignons roses, cornichons, sauce mayonnaise au poivre.

Le Double Kabann Pepper

21,50€

Pain noir au poivre, double steak haché VBF, double cheddar, salade, tomates, oignons roses, cornichons, sauce mayonnaise au poivre.

Suppléments

5,00€

Steak haché viande de boeuf français

*VBF: viande de boeuf français

Demandez la version veggie de nos burgers.

Nos pains sont faits maison par notre Artisan boulanger

Tartine & Chocolatine

Les viandes grillées au feu de bois

Cœur de filet de rumsteack (200 gr) Cuisson idéale bleue/saignante	19,90€
Hampe au poivre (180 gr) Marinée et légèrement relevée	19,20€
Onglet de bœuf (200 gr) Aux échalotes confites	23,00€
L'andouillette de Troyes Grillée et croustillante	19,20€
Ribs de cochon confit maison Servi avec PDT grenailles & BBQ maison	21,00€
Brochette de magret canard Sauce abricots (sucré/salé)	22,00€
Mix Grill de cochon Saucisse, chorizo et ribs	22,00€
Sélection du Chef À découvrir suivant arrivage et affinage	voir ardoise

Les accompagnements - viandes et poissons

Accompagnement au choix :

Frites
Salade verte
Pomme de terre Grenaille
Ratatouille

Sauce au choix :

Barbecue fumée maison
Tartare / Béarnaise
Chimichurri / Bleu / Poivre

Garniture supplémentaire	3,00 €
Sauce supplémentaire	0,90 €

Retrouvez également les suggestions de notre chef à l'ardoise

Les viandes & poissons

Moelleux de cochon au caramel au beurre salé 18,90€

Cuit 10h en basse température,
légèrement sucré et gourmand

Ramen poulet coco 19,00

Bouillon maison, nouilles chinoises, œuf mollet,
petits pois, poivrons, champignons, carottes, poulet coco

Tartare de bœuf VBF (180 gr) 19,50€

Viande VBF selon arrivage, servi avec ses condiments

Fish and chips maison 19,00€

Dos de cabillaud frais, panure et sauce tartare maison

Brochette de cabillaud rôti 21,30€

Sauce beurre de cidre,
farz noir maison et ratatouille

Poulet pané façon cordon bleu 19,50€

Escalope de poulet, comté affiné et bacon
servi avec sauce fromagère et orzo

**Nous travaillons avec des produits frais et de saison,
cuisinés par le chef et son équipe. Du vrai fait maison !**

Les fromages

Assiette de fromages 9,90€

Les desserts

Moelleux chocolat 8,50€
Crème anglaise maison

Crème brûlée 8,50€

Sablé citron framboise 8,50€
Gâteau breton, crémeux citron, framboises fraîches et coulis

Fromage blanc nature, sucre, 5,90€
Supp 0,50 € : caramel ou coulis fruits rouges

Tiramisu breton 8,50€
Au caramel beurre salé et sablé breton

Pavlova aux fruits de saison 8,50€
Meringue, crème mascarpone, fruits frais

Bowl fromage blanc et fruits frais 8,50€

Café gourmand 9,80€
Assortiment de mini gourmandises maison et crème glacée
Thé gourmand +0,70 €

Retrouvez chaque week-end la suggestion du pâtissier

Les coupes glacées

Chocolat Liégeois

8,00€

2 Boules chocolat, sauce chocolat maison
et crème fouettée maison

Dame Blanche

8,00€

2 Boules vanille bourbon, sauce chocolat maison,
crème fouettée maison

Coupe Bretonne

8,70€

2 Boules caramel beurre salé, sauce caramel
beurre salé maison, brisure de palet breton, crème fouettée maison

Coupe Estivale

8,70€

1 Boule cassis, 1 boule bulgare, 1 boule fraise senga,
coulis de fruits rouges, crème fouettée maison

Coupe Colonel

8,70€

2 Boules sorbet citron, 4 cl vodka

Coupe Frutti-Rhum

8,70€

1 Boule cassis, 1 boule fraise et 4 cl rhum arrange fruits rouges

Les glaces artisanales

1 boule

3,00€

2 boules

6,00€

3 boules

8,90€

Supplément crème fouettée

1,50€

Supplément coulis (chocolat, café, caramel)

0,80€

Parfums disponibles

Vanille bourbon, chocolat, caramel au beurre salé, cassis
Citron, bulgare, fraise senga, glace ou sorbet du moment.

#faitmaison

Menu Kabann

Entrées au choix

Tomate mozzarella

ou

Rillettes de poulet rôti

25,00 €

Entrée + plat ou

Plat + dessert

Plats au choix

Moelleux de cochon

ou

Hampe de bœuf au poivre

29,90 €

Entrée + Plat + dessert

Desserts au choix

Crème Brûlée

ou

Dame blanche

Menu du jour

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

13,00 €

Plat du jour seul

* 3 minis gourmandises

+ 0,60 € pour le thé douceur

18,00 €

Plat + café douceur *

Menu Kabannon

Steak haché ou fish maison ou

burger fromage

2 boules de glace ou fromage blanc ou

moelleux chocolat

10,90 €

Servi jusqu'à
10 ans