

La carte Pétain

POUR COMMENCER

Planchettes à partager ... ou pas,

La P'tiot' (250g)

Assortiment de 3 fromages et 3 charcuteries
selon nos arrivages / accompagné de pain tranché

Va pour la grande! (500g) 28.00 €

Assortiment de 4 fromages et 4 charcuteries
selon nos arrivages / accompagné de pain tranché

Le Grand Bleu (500g) 24,00 €

Saumon fumé au bois de hêtre ou en gravlax
mariné à la betterave, avec un tarama
et une mini salade de poulpe mariné

Planchette du jardin (350g) 18.00 €

Assortiment de légumes de saison à croquer
Sauce crème fraîche, ciboulette et zeste de combawa

Des paillettes dans ma vie (400g) 45.00 €

Planche de Pata Negra, Cecina de Leon,
gouda à la truffe, brie truffé maison

L'unique gourmandise 9.00 €

Assiette d'une charcuterie ou d'un fromage
à choisir parmi notre sélection
(hors Cecina De Leon, Pata Negra et brie truffé)

Ah sii Pata Negra (150g) 17.00 €

Assiette de Pata Negra en chiffonnade

L'assiette Cecina (150g) 14.00 €

Assiette de Cecina de Leon

Saucisson de Perpezac (240g) 13,00 €

Saucisson entier nature, aux noix, au beaufort,
au piment d'espelette, au poivre vert ou au bleu d'auvergne

Saucisson truffé (240g) 16,00 €

Saucisson entier truffé

Les p'tits burgers (200g) 10,00 €

Planche de 4 minis cheeseburgers

Camembert rôti 12,00 €

Miel, ou nature avec noix

C'est pas de bol (200g),

21.00 €

Les taramas aromatisés ou pas 10,00 €

Nature, corail d'oursin, wasabi ou yuzu
(peu varier selon arrivage)

Tarama truffé 17,00 €

Le houmous 8,00 €

Houmous truffé 14,00 €

Stracciatella nature 10,00 €

Servie avec un filet d'huile d'olive

Stracciatella truffée 15,00 €

Truffe fraîchement râpée et filet d'huile truffée

Caviar d'aubergine 8,00 €

Les olivettes 8,00 €

Kalamata ou Pitcholine

T'es à croquer (200g),

Les noix de cajou torréfiées 8,00 €

Nature, paprika ou wasabi

Les noix de cajou truffées 10,00 €

Les Gressins maisons 5,80 €

Gressin aux herbes de Provence ou sésame

Les Grissinis de Pompon 7,00 €

Gressins aux herbes de provence ou sésame
enroulés de San Daniel

Terrines des Pétains,

La Rustique (200g) 10,80 €

Terrine de sanglier

Porco Rosso (200g) 10, 80 €

Terrine de porc & pistache

Arrivage du large, fine de claire n°3

Les 6 huitres 12,00 €

Les 12 huitres 20,00 €

Les 24 huitres 34,00 €

HAPPY HOUR

De 18H00 à 20h00

1 P'tiot' + 2 verres de vin

24,00 €

À TABLE !



En entrée ou en plat,

La petite assiette

Assiette Mezze <i>Houmous, assortiment de légumes marinés</i>	06,00 €
La César <i>Poulet mariné, tomate cerise, croûtons, œuf, parmesan</i>	-
L'envolée de Saumon <i>Tartare de saumon ou assiette de saumon fumé</i>	12,00 €
La salade de Monsieur Poulpe <i>Salade de poulpe mariné</i>	10,00 €
Le Carpaccio façon Joe Carpa (oui il existe) <i>Carpaccio de bœuf à l'Italienne, huile d'olive, tomates séchées, parmesan, cœur d'artichaut et olive Kalamata</i>	11,00 €
Tomates à l'ancienne mais burrata fraîche <i>Cuisiné avec olive de Kalamata, cœur d'artichaut et parmesan. Choisir l'accompagnement : bresaola, San Daniele ou Rostello aux herbes</i>	10,00 €

La grande assiette

-
13,40 €
18,00 €
16,00 €
17,00 €
16,00 €

Plats à partager (2 pers.), *uniquement le soir*

Plat disponible en fonction de l'arrivage. Nous recommandons à nos clients de **passer commande 24h** à l'avance même si nous prévoyons des pièces quotidiennement.

La côte de bœuf (≈ 1.1 kg) <i>Côte de bœuf black Angus, cuite à basse température Accompagnée de salade & pommes grenailles</i>	70,00 €
Le magret de canard (≈ 500 g) <i>Accompagné de salade & pommes grenailles</i>	30,00 €
Pluma ibérique bellota (≈ 650g) <i>Accompagné de salade & pommes grenailles</i>	80,00 €
Raclette à volonté <i>Fromage à raclette, assortiment de charcuterie, pomme de terre /personne</i>	24,00 €



Coquillettes à la Truffe

13,00 €

*Servi avec du parmesan
Rostello, Bresaola ou San Daniel / Supplément + 2,50 €*

Tartiflette

13,00 €



Le Burger Pétain

17,00 €

Pain brioché, effiloché de bœuf, tomates à l'ancienne, reblochon et confit d'oignon. Accompagnement : salade et pommes grenaille

BURGER

Fish & Chips

17,00 €

Cabillaud pané, accompagné d'une sauce tartare & de pommes de terre grenaille, salade verte.



Formule du midi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert / 18,00 €

Entrée, Plat, Dessert / 21,00 €

Entrée

Les minis salades du jour 5,50 €

Plat

Plat chaud du jour 13,80 €

Dessert

Dessert du jour 06,00 €



Dessert la ceinture

Tarte du jour 6,00 €

*regarde dans la vitrine
(ne pas lécher)*

Dessert du jour 6,00 €

Les petits bocaux

Assortiment de Fromages 10,00 €

Pizza Yolo

Pizza Margarita	14,00 €
Pizza Reine ou Comtesse <i>Base tomate, mozzarella, Rostello aux Herbes (Reine) Ou Rostello à la truffe (Comtesse)</i>	15,00 € - Reine 17,00€ - Comtesse
Pizza végétarienne <i>Base tomate, gorgonzola, champignon de paris, poivrons, oignons, olives de Kalamata</i>	16,00 €
Pizza Norvégienne <i>Base crème fraîche, saumon & mozzarella</i>	17,00 €
Pizza 6 fromages <i>Base crème fraîche, fromages sélectionnés par le chef</i>	17,00 €
Pizza Pétain <i>Base tomate, chorizo ibérique, mozzarella, scarmorza, olives de Kalamata</i>	17,00 €
Pizza Crémeuse <i>Base crème, burrata, bresaola</i>	19,00 €
Pizza Ragazza <i>Base tomate, mozzarella, stracciatella, jambon cru, roquette</i>	18,00 €
Pizza truffé <i>Base crème fraîche, gouda à la truffe, truffe fraîchement râpée</i>	26,00 €

Les tartines de Martine

Accompagnement salade

Tartine Détox <i>Stracciatella, artichaut, menthe, roquette, zeste de citron</i>	15,00 €
La Chauvine <i>Crème, saucisse de Montbéliard, tomme de Savoie, oignon caramélisés</i>	15,00 €
Croque Monsieur truffé <i>Rostello truffé, gouda à la truffe et béchamel</i>	16,00 €
Winter is Coming <i>Crème à l'aneth, saumon fumé, concombre, citron</i>	16,00 €



LA CAVE

Vins blancs

Le Rosette,
*Moelleux du vignoble de Bergerac
Château Puypezat-Rosette.*

Tariquet 1^{er} grive, vin fruité
*Une bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse
Château du Tariquet.*

La Petite Perrière
*Sauvignon équilibré et riche
Domaine Petite Perrière.*

El Chardo
*Vin naturelle et bio 100% chardonnay
Mise en bouteille par « les éclaireurs »*

Vins rouges

La Petite Perrière
*Pinot noir fruité et légèrement camphré
Domaine Petite Perrière.*

El Pinot
*Vin naturel 100% pinot noir issu de l'agriculture biologique.
Mise en bouteille par « les éclaireurs »*

Bee Happy
Vin bio, Côte du Rhône

Givry 1^{er} Cru
*Minéral, le Givry 1^{er} Cru est un pinot noir plein d'ampleur,
structuré, complexe et intense comme on les aime.*

Chantemerle 2016
*Des arômes puissants de fruits rouges et des tanins bien
présents. Château Chantemerle, MEDOC grand vin de Bordeaux*

Vins rosé

Gris Blanc
*Équilibré qui surprend par sa finesse et sa vivacité.
Vin du Languedoc-Roussillon, cuvée Gérard Bertrand*



À la bouteille – 75cl

Choisissez votre bouteille parmi la sélection
des Petoins. Compter +10 € pour une
dégustation à table par rapport au prix de
vente en boutique

Au verre – 12cl
7,00 €

6,50 €

5,00 €

6,00 €

5,00 €

6,00 €

6,50 €

8,00 €

9,00 €

5,50 €

Cocktails & Spiritueux – 5cl

Berry Mojito 11,00 €
*Rhum bacardi carta blanca, crème de cassis,
menthe, citron vert et eau gazeuse*

Pornstar Martini 11,00 €
*Vodka 42 bellow, vanille, liqueur fruit de la passion,
jus de fruit de la passion et jus de citron vert*

Whisky Sour 11,00 €
Whisky écossais, dewar's, sirop et jus de citron

Garden Cocktail 11,00 €
*Gin bombay dry, liqueur St- Germain, prosecco,
jus de citron, concombre et basilic*

Spritz 09,00 €

St-Germain Spritz 12,00 €

Get 27 08,00 €

Rhum arrangé du moment 8,00 €

Gin Tonic Bombay Saphir 9,00 €

Gin Tonic Bio artisanal L'Orient 12,00 €

La Bière Bouteille

Bière artisanale 100% Locale

Barnum (33cl) 6,00 €
Blonde, Ambrée, IPA

Cidre Breton (33cl) 5,50 €
Maison Mauret

L'Attireuse

Bière artisanale en pression, brassée localement et écoresponsable.
Bière Blonde en pression artisanale

Demi-Pression (25cl) 4,50 €

Pinte-Pression (50cl) 8,00 €

Soft qui peut

Coca-Zero / Coca-Cola / May tea Pêche ou
Menthe / San Pellegrino / Volvic 3,80 €

Limonade du Moment 4,50 €

Mocktails Boissonnerie de Paris 06,00 €

Demander les recettes à votre serveur

Jus de fruits Patrick Font 5,50 €

Boissons chaudes

Ristretto, expresso, café 2,50 €
Cappucino, Café au lait, Latte macchiato 4,00 €
Thé 4,00 €
Chocolat Chaud 4,50 €

Formule salon de thé

1 boisson chaude + 1 part de tarte/ 9,00 €