



RESTAURANT

LE

PHYSALIS

F
 ART CULINAIRE
 A
 CUISINE MAISON
 N O S
 V D
 E E
 N GOURMANDISE
 T N
 I E
 V
 GENEREUSE



OUVERT LE MIDI
 DU LUNDI AU DIMANCHE
 ET
 VENDREDI SOIR
 ET
 SAMEDI SOIR

FERMETURE MERCREDI
 TOUTE LA JOURNEE

RESERVATION DE
 GROUPES POSSIBLE TOUS
 LES MIDIS ET TOUS LES
 SOIRS

02.40.88.90.87

LA CARTE



LES ENTREES

<i>La Tarte fine de légumes basilic et glace au chèvre frais.</i>	9.90
<i>La Crème brûlée safran, carottes, et chorizo Ibérique.</i>	8.90
<i>Le Pti burger de Fourme d' Ambert poire, bacon, tomate.</i>	8.90
<i>Le Tartare de bœuf (100g VBF) aux saveurs indiennes.</i>	10.90
<i>Le Foie gras maison mi cuit poivre fumé au bois de pommier</i>	
<i>Compotée pommes physalis, perles de grand-Marnier et ses toasts.</i>	14.50
<i>L'Entrée du jour</i>	

LES PLATS

<i>Le Mi cuit de thon croûte de céréales, coulis de mangues et curry.</i>	19.50
<i>Les Gambas Sauvages crème de whisky et sésame.</i>	17.50
<i>Les Joles de Lotte marinade aux herbes et tomates confites.</i>	21.50
<i>L'Effiloché de cochon mijoté 4 h et son jus réduit au poivre fumé.</i>	16.50
<i>Le Médaillon de veau au Saint Marcelin et noix.</i>	21.50
<i>Le Feuilleté de Canard crème au magret fumé, pépite de foie gras.</i>	18.50
<i>Le Filet de poulet sauce Mojito.</i>	16.50
<i>La Pièce du boucher</i>	voir ardoise
<i>Hamburger du moment</i>	voir ardoise 15.90

LES DESSERTS 7.50 €

<i>Planche de fromages salade verte, confiture de fruits rouges.</i>	
<i>La Crème brûlée pommes parfumées à la vanille et Calvados.</i>	
<i>Le Tiramisu chocolat, noisette, banane.</i>	
<i>Le Biscuit moelleux pistache et framboise glace yaourt.</i>	
<i>Le Délice chocolat 64% et son cœur caramel au beurre salé.</i>	
<i>Dessert du moment.</i>	
<i>Assiette gourmande (4 douceurs).</i>	
<i>Café ou Thé gourmand (4 douceurs). <u>Supplément 1.50 €</u></i>	
<i>Bulles gourmandes (champagne 8 cl + 3 douceurs). <u>Supplément 3.50 €</u></i>	



LE COIN DES BRUSCHETTAS

11.00 €

- LA 3 FROMAGES : mozzarella, fourme d'Ambert, camembert, crème.
LA CREVETTE : gambas au curry, légumes croquants, mozzarella, crème.
LA VEGETARIENNE : légumes croquants, soja, sésame, mozzarella, pesto.
LA POULARDE : poulet, champignons, tomate cerise, mozzarella, crème.
LA SEGUIN : lards, chèvre, miel, tomates cerises, crème.
LA SUD OUEST (suppl 2.50) : foie gras au poivre fumé, canard confit, magret fumés, champignons, pommes fruits.

TOUTES LES BRUSCHETTAS SONT SERVIES AVEC SALADE VERTE ET CHIPS.

LE COIN DES SALADES

- LA SAINT MARCELIN: salade, toast de St Marcelin, jambon Sérrano, noix torréfiées, compotée de poire. **14.90**
LA LANDAISE : salade, toasts de foie gras, magret et lard fumés, et champignons, pommes fruits. **15.90**
LA CREVETTE: salade, gambas sauvages au sésame, pâte, minis poivrons légumes croquants. **14.90**
LA GOURMANDE : camembert 200 g OU chèvre 180 g rôti au miel, salade, jambon Sérrano, pommes de terre grenaille et chips. **15.90**



DES

GOURMETS

ENTREE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 28.50 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 33.00 €

La Crème brûlée safran, carottes, et chorizo Ibérique.

Le Pti burger de Fourme d' Ambert, poire, bacon, tomate.

La Tarte fine de légumes, basilic et glace au chèvre frais.

Le Mi cuit de thon, croûte de céréales, coulis de mangues et curry.

Les Joes de Lotte marinade aux herbes et tomates confites. Supplément 2.00 €

L'Effiloché de cochon mijoté 4 h et son jus réduit au poivre fumé.

Le Médaillon de veau (180g) au Saint Marcelin et noix. Supplément 2.00 €

Fromage et/ou dessert à 7.50 € à choisir dans la carte



Prix net en euros service compris



Le midi sauf w end et jours fériés

4 FORMULES AU CHOIX :

PLAT DU JOUR OU BRUSCHETTA	11.00 €
ENTREE DU JOUR + PLAT OU BRUSCHETTA	15.50 €
PLAT OU BRUSCHETTA + DESSERT	15.50 €
ENTREE + PLAT OU BRUSCHETTA + DESSERT	18.50 €

OU

Tous les jours midi et soir

MENUS DES GOURMETS

A 28.50 € ET 33.00 €

OU

CARTE

MENU DES P'TITS BOUTS

(jusqu'à 12 ans) 9.50 €

1 BOISSON :

jus d'orange, limonade, sirop à l'eau.

1 PLAT :

*filet de poulet, poisson avec
purée maison, pâte ou salade vert*

1 DESSERT :

*2 boules de glace ou
petite assiette gourmande*



LE COIN DES GLACES

Vanille, Chocolat, Fraîse, Café, Rhum-raisin, Caramel, Menthe-chocolat.
Citron vert, Framboise, Cassis, Mangue, Mojito

2 boules 4.00 € / 3 boules 6.00 €
supplément chantilly, chocolat chaud ou coulis 1.50€

LES COUPES SANS ALCOOL: 7.50 €

CHOCOLAT LIEGEOIS OU CAFE LIEGEOIS OU CAMEL LIEGEOIS
CŒUR FRUITS ROUGES (1 cassis, 1 framboise, 1 fraise, coulis, chantilly)
DAME BLANCHE (3 vanille, chocolat chaud, chantilly)
BANANA SPLIT (1 vanille, 1 fraise, 1 chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly)

LES COUPES AVEC ALCOOL: 9.50 €

MOJITO (2 sorbet mojito, rhum, menthe)
SCOTCH (2 vanille, whisky)
COLONEL (2 citron vert, vodka)
AFTER EIGHT (2 menthe-chocolat, get 27)
MANGO (2 mangue, liqueur de passion)

Prix net en euros service compris

