

Le Collectionneur Gourmand

...la curiosité n'est pas un goût pour ce qui est bon ou ce qui est beau, mais pour ce qui est rare, unique, pour ce qu'on a et que les autres n'ont point. Ce n'est pas un amusement : c'est une passion. Ce n'est pas une passion qu'on a généralement pour les choses rares et qui ont cours, mais qu'on a seulement pour une certaine chose qui est rare, et pourtant à la mode...

(LA BRUYERE, De la Mode.)



Restaurant traditionnel

Horaires d'Automne - Hiver

Du mardi midi au Dimanche

Le midi de 12h à 14h

Le soir de 19h à 22h

***Fermé le Dimanche soir et le Lundi sauf réservation préalable
Pour les groupes à partir de 8 personnes***

02 32 60 11 11

www.lecollectionneurgourmand.com

Nos prix sont TTC, service compris

Les Alcools

Bière

Bière pression d'Abbaye Saint Thomas 25 cl 5,00 €

Les Apéritifs / Digestifs

Kir Normand (Cassis, Mûre ou Pêche) 10 cl 5,00 €

Kir Vin blanc (Cassis, Mûre ou Pêche) 10 cl 6,00 €

Kir Royal (Cassis, Mûre ou Pêche) 10 cl 9,00 €

Ambassadeur, Martini, Suze, Porto 8 cl 7,00 €

Americano maison 16 cl 10,00 €

Cocktail du Collectionneur 10 cl 7,00 €

Rosé Pamplemousse 15 cl 5,00 €

Ricard, Pastis 51, 4 cl 5,00 €

Manzanita, Baileys, Get 31, Get 27, Vodka, Ballantine's, JB,
Tequila, Gin, Rhum, 4 cl 6,00 €

Chivas, Jack Daniel's, Calvados, Cognac, Armagnac,
Gin Bombay, Vodka, Rhum Trois Rivières, Rhum Havana Club,
Poire Williams, 4cl 8,00 €

Dalwhinnie (15 ans), Talisker (10 ans), Craggamore (12 ans),
Oban (14 ans), Lagavulin (16 ans), Glenkinchie (10 ans),
vieux Rhum, 4 cl 10,00 €

Tous les produits qui vous sont proposés et qui nécessitent une fabrication sont faits maison.

Les Entrées

Salade de Gésiers au vinaigre de Framboises 6,00 €

Tartelette Chèvre, Miel et Romarin 7,00 €

Croquettes de Camembert et Œuf poché 8,00 €

Os à moelle gratiné 9,00 €

Cassolette de Pieds de Porc au Chaource 12,00 €

Aumônière d'Escargots (12) au beurre aillé 13,00 €

Duo de Foie Gras (mi-cuit au Porto blanc et lobes poêlés) 18,00 €

Les Plats

Grande Végétarienne 15,00 €

Pavé de Bœuf, sauce au choix 16,00 €

Poisson du marché, sauce crème et échalotes 14,00 €

Travers de Porc rôtis au Miel, sauce Cidre et Miel 16,00 €

Osso Buco de Veau et Tagliatelles fraîches 18,00 €

Crumble de dos de Cabillaud citronné 19,00 €

Faux-filet (300 gr), frites maison et salade, sauce au choix 21,00 €

Rognons de Veau au beurre éclaté à la Moutarde 22,00 €

Nos sauces pour les viandes :

3 Poivres, Roquefort, Cidre et Miel, Béarnaise



Les Fromages

Assiette de 4 Fromages au lait cru et salade verte 9,00 €

Les Desserts

Clafoutis aux Pommes flambées au Calvados 6,00 €
Riz-au-Lait vanillé, glace caramel beurre salé 7,00 €
Profiteroles 8,00 €
Crème brûlée au Spéculoos 8,00 €
Amour de Vacherin aux Fruits rouges 9,00 €
Café gourmand (assortiment de 3 mini desserts) 9,00 €
Coupe Normande (glace Pomme verte et Calvados) 9,00 €
Colonel (glace citron et Vodka) 9,00 €
Coupe de Glace 2 boules 5,00 €
Coupe de Glace 3 boules 7,00 €
(vanille, chocolat, citron, fraise, café, framboise, mangue, cerise,
Rhum raisin, caramel beurre salé, pomme, pistache)

Les Softs

Les Eaux

Evian, San Pellegrino 1litre 7,00 €
Evian, San Pellegrino 50 cl 5,00 €

Les Soft

Jus de fruit 20 cl (pomme, mangue, orange, abricot, ananas)
Coca-cola 33 cl, Schweppes 25 cl, Perrier 33 cl, Orangina 25 cl,
Jus de Tomate 20cl (et assaisonnement) 5,00 €

Les Sirops

Sirops Evian 20 cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron) 3,00 €
Diabolo 20cl 5,00 €

Les Cafés

Expresso, Décaféiné 3,00 €
Chocolat chaud 3,50 €

Les Thés

Thés 3,50 €
Carte des saveurs sur simple demande

Quelques Indications

Les Allergènes

Un tableau a été fait et vous sera remis sur simple demande

Les viandes bovines et porcines

D'origine française.

Le pavé de Bœuf est taillé dans du cœur de Rumsteck premier choix.

Les accompagnements

Tous sont faits maison : gratin dauphinois, étuvée de poireaux aux échalotes, purée de carottes vanillée, tian de légumes, frites...mais ne sont pas au choix

Les Glaces

Nestlé / Miko



Logo officiel du « fait maison »