



à Partager
pour l'Apéro

Véritables
Rillettes du Mans
10,50€

Rillettes de Cochon
au chorizo
10,50€

Rillettes de Cochon
au foie gras
15,90€

Rillettes de
poulet rôti en cocotte
10,50€

Rillettes de
poulet rôti au thym
et au citron
10,50€

Terrine de lapin
à l'ancienne
10,50€

Terrine de lapin
aux éclats
de pistaches
10,50€

Terrine de campagne
10,50€


(Pot de 180g)

Nos recettes sont
élaborées par
notre Chef.

Samuel
Leymonnier



LES ENTRÉES

 **Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.** 7,90€
« Sans eux, ce n'est pas possible... !!! »

Vol au vent de noix de Saint-Jacques, 14,90€
écume iodée & assaisonnement océanique.

**Bonbons croustillants de jarret de Bœuf
confit à la bière,** Ketchup de betterave. 8,90€

Marinière de crustacés, 10,80€
comme un beurre blanc & petites pousses.

Foie Gras marbré au cacao, 15,50€
marmelade à l'orange & pain aux noixettes.

 **Tatin de champignons,** 9,70€
éclats de noix & réduction acidulée en émulsion.

LES BURGERS

19,90€

Le Pouic Burger.
Bœuf haché, tomates, oignons, cheddar, cornichons,
sauce burger & pommes de terre rissolées.

Le Burger Cochon.
Effiloché de Cochon (Pulled Pork), caleslaw, oignons rouges,
feuilles de saison, mayonnaise cajun & potatoes Maison.

Le Chicken Burger.
Émincé de volaille, tomates, oignons, cheddar, cornichons,
sauce tartare & pommes de terre rissolées.

Le Fish Burger.
Poisson du marché, betterave fondante, oignons,
sauce tartare & pommes de terre rissolées.

Le Duck Burger.
Aiguillettes de canard français grillées, confit d'Échalote, bacon de volaille fumé,
Fromage Sarthois « *Le petit Troo* » & Pommes de Terre rissolées à la persillade.



Tous les mercredis
c'est poulet frites

LES PLATS

Coq au vin de ma Grand-Mamie. 16,50€
« Un retour aux sources qui fait du bien !!! ».

Ris de veau rôti, 38,00€
pressé de pommes de terre croustillant à la truffe & sauce crème aux morilles.
« De la crème, de la crème... et Oui notre Chef Samuel est Normand !!! »

Pavé de turbot, risotto de riz Vénéré, 26,80€
champignons & infusion café.

 **Poireau brulé-confit, vinaigrette ravigote,** 15,70€
crispy d'oignon, siphon crémeux d'échalote & friture végétale.

Magret de canard, patates fondantes au thym, 24,70€
jus réduit au gingembre.

Le Poisson du jour. 17,50€
« Tous les jours une nouvelle recette »

LES GRANDES SALADES

18,90€

Salade Pouic-Pouic.
Feuilles de saison, œufs durs, aiguillettes de volaille panées, haricots verts,
tomates, pommes de terre rissolées & vinaigrette du cuisinier.

Salade Peggy « La Cochonne ».
Feuilles de saison, effiloché de cochon de lait, poitrine grillée,
dés de jambonneau rôti, pommes de terre rissolées à la persillade
& vinaigrette au paprika fumé.

Salade Pouic Caesar
Salade Romaine, œufs durs, aiguillettes de volaille panées,
croûtons, Parmesan & véritable vinaigrette Caesar Maison.

FROMAGES


L'assiette de 3 fromages fermiers & condiments. 9,70€

NOS SPÉCIALITÉ

à la Rôtisserie

 • **Quart de Poulet Fermier 100 jours** (Label Rouge).
• **Le Demi Jambonneau désossé rôti** Env. 250g

 • **Cochon de lait** Env. 280g
Pommes de terre rôties en éventail & condiments.
• **Jarrotin.** Env. 400g
• **Travers de Porc** Env. 280g

 • **Jambonneau désossé rôti** Env.500g
• **L'assiette du Rôtisseur.**
• **Le cochon dans tous ses états.**

Les accompagnements :
Pommes de terre rôties
OU rissolées - légumes de
saison - purée maison -
tagliatelles.
Les sauces Maison :
Béarnaise, Roquefort,
Poivre, Échalote, Barbecue.


Chez nous, les sauces et les
accompagnements sont
sans supplément.



Toutes nos viandes
sont nées, élevées
et abattues en France.

au Grill

 • **Grande Brochette Mix-Grill**
env. 250g « Assortiment de 3 Viandes ».
• **Véritable Andouillette AAAAA.**
« Association Amicale des Amateurs de l'Andouillette Authentique ».
• **Pavé de Bœuf** Env. 200g « Nos Plus Belles Races de France ».

 • **Filet de Bœuf** Env. 250g. « Nos Plus Belles Races de France »

 • **La Belle Entrecôte** Env. 500g
« Nos Plus Belles Races de France »

LES DESSERTS MAISON par Nicolas

Entremet macadamia & caramel, cookie 10,50€
& choucou comme en enfance...
« La noix de macadamia est le fruit du Macadamier & a un goût légèrement noiseté »

Financier matcha & mousseline fusion citron yuzu. 10,50€
« parfumé au thé vert japonais. »

L'essentiel chocolat, brownie & délice confit. 12,90€

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé & glace vanille. 9,80€

Île flottante & crème anglaise Maison. 9,80€
« C'est plutôt un continent !!! »


La brulée craquante. 10,50€
« Une tartelette Originale en crème brulée »

Café ou Thé Gourmand. 10,50€

Formule

Pouic-Pouic

LES ENTREES


 **Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.**
« Sans eux, ce n'est pas possible... !!! »

 **Tatin de champignons,**
éclats de noix & réduction acidulée en émulsion.

Bonbons croustillants de jarret de Bœuf confit à la bière,
ketchup de betterave.

LES PLATS

Coq au vin de Grand-Mamie.
« Un retour aux sources qui fait du bien !!!! »

 **Poireau brulé-confit,**
vinaigrette ravigote, crispy d'oignon,
siphon crémeux d'échalote & friture végétale.

Demi Jambonneau désossé rôti,
écrasé de pommes de terre & jus de cuisson.

Le Poisson du jour.
« Tous les jours une nouvelle recette... »

Pavé de Bœuf Env.200g. 
(Nos plus belles races de France)

Pommes de terre rissolées, feuilles de saison & sauces aux choix

LES DESSERTS MAISON

Brioche façon pain perdu,
caramel beurre salé & glace vanille.

Île Flottante & crème Anglaise Maison.
« C'est plutôt un continent !!! »

Une coupe 2 boules avec ou sans chantilly.
Parfums aux choix : voir carte des desserts

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT
HORS BOISSON
MIDI & SOIR
22,90€

