



ENTRÉES

Sablé de parmesan au chèvre frais, coulis de pesto (Allergènes : 1-2-4-8-6)	12€
Ardoise de jambon ibérique de Bellota, 24 mois d'affinage (Allergènes : 1-8-4-6)	13€
* Tataki de thon sashimi aux algues wakamé, graines de sésame torréfiées (Allergènes : 2-3-5-7-9-11)	14€
Tartare de saumon frais et fumé, gingembre-citron vert aux perles de yuzu (Allergènes : 3-4-5-6-10)	14 €
* Crème brûlée aux asperges des bois, crumble de chorizo et roquette (Allergènes : 1-2-4-8-12)	14€

SALADES ET BOWL

Salade Cesar (Allergènes : 1-6-8-10-12)	11€	15€
Salade, tomates cerise confites, poulet, copeaux de parmesan et croûtons		
* Salade de chèvre frais (Allergènes : 1-6-8-10-11-12)	11€	15€
Salade, tomates, toasts de chèvre frais, basilic, miel et vinaigre balsamique		
Bowl Estivale (Allergènes : 1-5-6-8-10-11-12)	12€	16€
Quinoa gourmand, graines, tomates cerise confites, légumes du moment et tartare de saumon		
* Bowl du Rep' (Allergènes : 1-2-4-6-10-11)	12€	16€
Quinoa gourmand, graines, tomates cerise confites, œuf, légumes du moment et falafelles		

TARTARES

Tartare de viande charolaise préparé par notre chef (Allergènes : 4-6-7-8-10-12)	18€
* Tartare 84 (Allergènes : 1-4-6-7-8-10-12)	20€
Viande charolaise taillée au couteau, jambon cru, tomates confites, pesto, copeaux de parmesan	
Tartare de saumon frais et fumé, gingembre-citron vert aux perles de yuzu (Allergènes : 3-4-5-6-10)	20€

NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES ET DE SALADE VERTE

*** Les plats marqués d'un astérisque ne sont pas disponibles les soirs du mardi au jeudi.**

BURGERS

Charles Albert (Allergènes : 1-4-6-7-8-10-12)	18€
Pain gratiné aux oignons, steak haché, lard fumé, reblochon, tomates confites	
* Le Republique (Allergènes : 1-4-6-7-8-10-12)	18€
Pain rustique, poulet mariné aux agrumes, tomate, mozzarella	
Le Victor-Hugo sans gluten (Allergènes : 3-4-5-6-7-8-10-12)	20€
Bun's, saumon mi-cuit, tomate, mozzarella, sauce vierge	

NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES ET DE SALADE VERTE

PÂTES

Linguines de saumon (Allergènes : 1-4-5-6-8)	13€
Linguines Bolognaise (Allergènes : 1-4-6-9-12)	13€
* Risotto de poulet parfumé à la truffe blanche d'été (Allergènes : 1-4-6-8-12)	14€

POISSONS

Wok de gambas sauce thaï, légumes croquants et nouilles chinoises (Allergènes : 1-2-3-5-7-8-9-11-13)	19€
* Tataki de thon sashimi aux algues wakamé, graines de sésame torréfiées, (Allergènes : 2-3-5-7-9-11)	23€
Dos de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc citronné, risotto parfumé à la truffe blanche d'été (Allergènes : 1-5-6-8-10-12)	24€

VIANDES

* Le traditionnel "steak frites", salade verte (Allergènes : 1-6-7-8-9)	17€
* Double carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, basilic frais, pommes frites (Allergènes : 1-2-4-6-8-10)	17€
Aiguillettes de volaille curry-coco, risotto parfumé à la truffe blanche d'été (Allergènes : 1-4-6-7-8-10-12)	18€
Escalope de veau milanaise, linguines et coulis de tomates (Allergènes : 1-2-4-6-7-9-10-12)	20€
* Le tigre qui pleure et ses légumes croquants (Allergènes : 1-2-3-6-9-10-11-13)	21€
Faux filet de bœuf mariné, snacké façon Thaï	
L'entrecôte 300G Maitre d'hôtel juste snackée, pommes frites, salade (Allergènes : 1-4-6-7-8-9)	23€
* Carré d'agneau rôti au romarin, légumes croquants (Allergènes : 2-6-8-9)	25€
Côte de cheval du Père Pichol à la fleur de sel (pour 2 personnes) (Allergènes : 1-2-6-8-9-10)	28€/pers.

FROMAGES

Fromage blanc en faisselle crème fraîche ou coulis de fruits rouges	5€
Assiette de fromages de notre région	7€

DESSERTS

Tarte du jour (Allergènes : 1-2-4-8)	6€
Salade de fruits frais à la menthe (Allergènes : 2)	6€
Tiramisu au caramel beurre salé, palet Breton (Allergènes : 1-2-4-8)	7€
Soupe de fraises au thé Matcha, boule de glace vanille (Allergènes : 2-4-8)	7€
Tartelette à l'ananas caramélisé et sa mousse coco (Allergènes : 1-2-4-8)	7€
Vacherin glacé du chef (Allergènes : 2-4-8)	7€
Croustillant aux deux chocolats, coulis de fruits rouges (Allergènes : 1-2-4-8)	8€
Café ou thé gourmand (Allergènes : 1-2-4-8)	8€

GLACES

Coupe 2 boules	4€	Coupe 3 boules	6€
Supplément chantilly			0,50€

LES PARFUMS AU CHOIX

Crèmes glacées : Menthe avec éclats de chocolat noir, café, chocolat noir, fraise, pistache, vanille, caramel beurre salé, praliné, rhum-raisin

Sorbets : Ananas, cassis, citron, framboise, fruit de la passion, mangue

Café liégeois	7€
Chocolat liégeois	7€
Dame Blanche (crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly)	7€
Olympe (Glace fraise, cassis, pistache, chantilly)	7€
Mont-Blanc (Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly)	7€
Colonel (Sorbet citron, Vodka)	8€
Général (Glace vanille, Bourbon)	8€
Mint-Chocolat (Glace menthe-chocolat, Get 27)	8€

Les Menus

25€ * LE PATRIOTE

* Salade Cesar (Salade, tomates cerise confites, poulet, copeaux de parmesan et croûtons)
<i>ou</i>
* Sablé de parmesan au chèvre frais, coulis de pesto
<i>***</i>
* Wok de gambas sauce thaï, légumes croquants et nouilles chinoises
<i>ou</i>
* Aiguillettes de volaille curry-coco, risotto parfumé à la truffe blanche d'été
<i>***</i>
* Tarte du jour <i>ou</i> Salade de fruits frais

30€ LE RÉP'84

Ardoise de jambon ibérique de Bellota, 24 mois d'affinage
<i>ou</i>
Tartare de saumon frais et fumé, gingembre-citron vert aux perles de yuzu
<i>***</i>
Dos de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc citronné, risotto parfumé à la truffe blanche d'été
<i>ou</i>
Escalope de veau milanaise, linguines et coulis de tomates
<i>***</i>
Fromage <i>ou</i> Dessert

36€ * 5^e RÉPUBLIQUE

* Tataki de thon sashimi aux algues wakamé, graines de sésame torréfiées
<i>ou</i>
* Crème brûlée aux asperges des bois, crumble de chorizo et roquette
<i>***</i>
* Le tigre qui pleure servi avec ses légumes croquants (Faux filet de bœuf mariné, snacké façon Thaï)
<i>ou</i>
* Carré d'agneau rôti au romarin, légumes croquants
<i>ou</i>
* Dos de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc citronné, risotto parfumé à la truffe blanche d'été
<i>***</i>
* Assiette de fromage <i>ou</i> Faisselle
<i>***</i>
* Dessert

10€ P'TIT CHEF

Steak haché, frites <i>ou</i> Linguines à la bolognaise <i>ou</i> Fish and chips
<i>***</i>
1 Boule de glace <i>ou</i> Tiramisu au caramel beurre salé, palet Breton

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales / 2. Fruits à coque (amandés, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits. / 3. Crustacés et produits à base de crustacés / 4. Œufs et produits à base d'œufs / 5. Poissons et produits à base de poissons. / 6. Arachides et produits à base d'arachides. / 7. Soja et produits à base de soja. / 8. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) / 9. Céleri et produits à base de céleri. / 10. Moutarde et produits à base de moutarde / 11. Graines de sésame et produits à base de sésame / 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimé en SO₂). / 13. Mollusques et produits à base de mollusques