

A large, stylized letter 'M' in white and pink. The left vertical stroke is white, and the right vertical stroke is pink. The top and bottom curves are also pink. A pink fork is integrated into the top curve, and a pink spoon is integrated into the bottom curve.

carte  
&  
enus

La  
Mandoline

PIZZÉRIA - BRASSERIE

# nos PIZZAS

La  
Mandoline



## ANAËLE 12.70 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé maison, chèvre, tomates fraîches, origan

## ANCHOÏADE 10.00 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, poivrons, origan

## BBQ 10.20 €

Crème moutardée, oignons, mozza, merguez, chipolata, épices Tex-Mex, sauce barbecue

## BOLOGNAISE 9.50 €

Sauce tomate, champignons, mozzarella, bolognaise, épices tex-mex

## CHARLY 10.20 €

Crème fraîche, champignons, mozzarella, chorizo, merguez, oeuf, mozzarella

## CRUDI'PIZZA 9.70 €

1/2 Reine, crudités

## DIVA 9.90 €

Sauce tomate, champignons, lardons, crème fraîche, mozzarella, origan

## EWEN 13.30 €

Sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon de pays, oignons, chèvre, miel

## FLAMMENKÜCHE 9.70 €

Crème fraîche, oignons, lardons, origan

## GUINGAMPAISE 9.90 €

Crème moutardée, champignons, mozzarella, andouille, pommes de terre

## INDIENNE 9.70 €

Crème au curry, champignons, poulet, ananas, mozzarella

## KEBAB 9.90 €

Sauce tomate, champignons, kebab, oignons, poivrons, mozza, épices et sauce kebab

## MANDOLINE 12.50 €

Sauce tomate, champignons, St-Jacques, asperges, crevettes, crème, mozzarella

## MEXICAINE 11.10 €

Sauce tomate, champignons, mozza, bolo, poivrons, oignons, maïs, épice tex-mex

## PARMESANE 13.30 €

Sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon de pays, parmesan, salade

## PAYSANNE 10.20 €

Crème fraîche, champignons, lardons, pommes de terre, mozzarella, origan

## PÉRIGOURDINE 12.70 €

Sauce tomate, champignons, gésiers, magret de canard & foie gras maison, mozza

## PROVENÇALE 9.90 €

Sauce tomate, champignons, thon, persillade, olives, mozzarella

## QUATRE FROMAGES 10.90 €

Sauce tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, brie

## REINE 9.10 €

Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, origan

## ROMA 13.30 €

Sauce tomate, gambas, St-Jacques, mozzarella, champignons, persillade

## ROYALE 9.40 €

Sauce tomate, champignons, jambon, oeuf, mozzarella, origan

## SAVOYARDE 11.20 €

Crème fraîche, fromage à raclette, pommes de terre, lardons, oignons, mozza

## SORRENTINA 12.70 €

Sauce tomate, champignons, saumon fumé maison, crème fraîche, olives, mozzarella

## VÉGÉTARIENNE 9.50 €

Sauce tomate, champignons, mozzarella, légumes, artichaut, poivrons, persillade, origan

## VÉSUVIO 10.90 €

Sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon, 2 oeufs, chorizo

### Les suppléments pizzas :

1,50 € : Crème fraîche, sauce tomate, mozzarella, oeuf, chorizo, merguez.

1,90 € : Crevette, gambas, fromage à raclette, chèvre, bolognaise, andouille, gésier, kebab, asperges.

2,80 € : Saint-Jacques, jambon de pays, saumon fumé maison, magret fumé et foie gras maison.

# nos MENUS



## MENU LA MANDOLINE 23.00 € ou 26.00 € avec fromage

Salade Landaise

Cassolette d'écrevisses aux épinards

Salade César

6 huîtres bretonnes

• • •

Filet mignon, sauce moutarde à l'ancienne

Faux filet, sauce poivre

Fricassée de gambas au beurre persillé

Aile de raie, bisque de poissons

• • •

Déllice de brie à la rhubarbe

Assiette de fromages

• • •

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Riz tiédi caramélisé

Crème brûlée

Mousse au chocolat et éclats d'amandes

Dessert du jour

## MENU BAMBINO

6.00 €

servi jusqu'à 12 ans

Nuggets / Frites

Pizza Bambino

(Sauce tomate, mozzarella, bolognaise)

• • •

Glace 1 boule + chantilly

Dessert du jour

• • •

Sirop à l'eau / Coca / Jus de fruits

## MENU DU JOUR

Servi le midi du lundi au vendredi  
sauf jours fériés

Entrée du jour + plat du jour ou Pizza Royale ou Crudi'pizza + dessert du jour

13.90 €

• • •

Entrée du jour + plat du jour ou Pizza Royale ou Crudi'pizza

ou

Plat du jour ou Pizza Royale ou Crudi'pizza + dessert du jour

12.00 €

• • •

Plat du jour ou Pizza Royale ou Crudi'pizza

9.40 €

# nos VIANDES

La  
Mandoline



**LE VEAU EN ESCALOPE** (env. 180 gr) 16.90 €

Normande (champignons, oignons, crème fraîche)

Espagnole (chorizo, champignons, poivrons, sauce tomate, crème fraîche)

**NOS BURGERS / FRITES MAISON** 13.00 €

L'Aveyronnais (Boeuf, bacon et Roquefort)

Le Montagnard (Boeuf, bacon et fromage à raclette)

Le Somerset (Poulet pané, bacon et Cheddar)

**L'ENTRECÔTE** (env. 400 gr) 19.50 €

Sauce au choix (Roquefort, Poivre, Beurre Maître d'Hôtel, Moutarde)

**FAUX-FILET** (env. 180 gr) 14.10 €

Sauce au poivre

**FILET MIGNON** 13.90 €

Sauce moutarde à l'ancienne

**1/2 MAGRET DE CANARD** 14.90 €

Sauce au poivre

**ANDOUILLETTE RÔTIE AAAAA** 13.90 €

(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

## FORMULE DU BOUCHER

18.90 €

Entrecôte (200 gr) + café gourmand

Les suppléments :

3,20 € : Frites maison

2,50 € : Salade verte

1,00 € : Sauce au choix

# nos POISSONS



**FRICASSÉE DE GAMBAS** 15.90 €

au beurre persillé

⌚ **BROCHETTE DE SAINT-JACQUES** 20.50 €

et saumon fumé

**FILET DE SAINT-PIERRE** 15.50 €

au beurre nantais

**AILE DE RAIE** 13.90 €

et bisque de poisson

⌚ **SOLE MEUNIÈRE N°3** 20.50 €

## FORMULE MOULES/FRITES

Moules de Bouchot (800 gr) + frites maison  
+ ou - de mai à septembre

**MOULES MARINIÈRES** 9.90 €

**MOULES À LA CRÈME** 11.90 €



# nos PÂTES ITALIENNES

**TAGLIATELLES AUX ST-JACQUES** 14.60 €

**TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ MAISON** 13.80 €

**TAGLIATELLES CARBONARA** 11.40 €

**TAGLIATELLES CAMPAGNOLA** 11.40 €

(chorizo, poivrons, champignons, tomates, crème fraîche)



⌚ Préparation du plat plus longue

Tous nos prix sont TTC  
TVA en vigueur au 1<sup>er</sup> Janvier 2017



# nos APÉRITIFS

La Mandoline



## COCKTAILS ALCOOLISÉS

**AMÉRICANO MAISON** 6.90 €  
14 cl (Martini rouge, Campari, Noilly Prat)

**PIÑA COLADA** 6.90 €  
25 cl (Rhum, crème liquide, jus d'ananas, coco)

**MOJITO** 6.90 €  
25 cl (Rhum, sucre roux, limonade, citron vert, menthe)

**GIN TONIC** 5.50 €  
14 cl

**RHUM, WHISKY, VODKA, PASSOÁ, SOHO, MALIBU** 5.50 €  
avec jus d'orange ou d'ananas ou Coca Cola 14 cl

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**BOOGIE** 5.50 €  
25 cl (mélange de jus de fruits, grenadine)

**VIRGIN PIÑA COLADA** 5.50 €  
25 cl (sirop de piña colada, crème liquide, jus d'ananas, coco)

**VIRGIN MOJITO** 5.50 €  
25 cl (sirop de mojito, sucre roux, limonade, citron vert, menthe)

**JUS DE FRUITS** 3.20 €  
25 cl (orange, ananas, pomme ou abricot)

**BOISSONS** 3.20 €  
25 cl (Ice Tea, Coca Cola, Perrier, Schweppes Tonic, Orangina, Diabolo, Limonade)

**SIROP À L'EAU** 1.00 €  
25 cl (fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, banane, kiwi...)

## ALCOOLS

<b>KIR VIN BLANC</b> 12.5 cl (cassis, pêche, mûre, framboise, cerise, pamplemousse) 3.30 €	<b>VIN AU VERRE</b> 12.5 cl Côteaux du Layon (Vin blanc moelleux) 3.50 €
<b>KIR BRETON</b> 12.5 cl 3.30 €	<b>UBY</b> Côtes de Gascogne (Vin blanc fruité) 3.50 €
<b>KIR ROYAL OU COUPE DE CHAMPAGNE</b> 12.5 cl 6.90 €	<b>Chardonnay</b> (Vin blanc sec) 3.50 €
<b>ROSÉ PAMPLEMOUSSE</b> 12.5 cl 3.30 €	<b>Carbernet d'Anjou</b> (Vin rosé sucré) 3.50 €
<b>RICARD</b> 2 cl 3.30 €	<b>WHISKY</b> 4 cl Grant 3.30 €
<b>MARTINI BLANC OU ROUGE, MARSALA, PORTO ROUGE OU BLANC, MUSCAT</b> 5 cl 3.30 €	<b>Glenlivet 15 ans</b> 6.50 €
	<b>Four Roses</b> 6.50 €
	<b>Armorik (Lannion)</b> 6.50 €
	<b>Lagavulin 16 ans</b> 8.50 €
	<b>Chivas Regal 18 ans</b> 8.50 €

## BIÈRES

**HEINEKEN, PANACHÉ, MONACO...** 25 cl 3.20 €

**PICON BIÈRE** 25 cl 3.50 €

**PICON BIÈRE** 50 cl 6.80 €

**DESPERADOS** 33 cl 3.80 €

**AFFLIGEM PRESSION** 25 cl 3.80 €

**AFFLIGEM PRESSION** 50 cl 7.50 €

# nos ENTRÉES

**FOIE GRAS MAISON** et son chutney du moment 12.00 €

**CASSOLETTE D'ÉCREVISSSES** aux épinards 11.10 €

**CASSOLETTE DE ST-JACQUES** aux petits légumes 12.90 €

**GROSSES MOULES FARCIES** moules de Zélande au beurre persillé 10.20 €

**ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS** 9.90 €

**HUÎTRES CREUSES N°3** de la baie de Paimpol (x6) 8.50 € (x12) 15.50 €

# nos SALADES

	Petite	Grande
<b>SALADE NORVÉGIENNE</b> (Salade, saumon fumé maison, œuf, tomates, mascarpone aux fines herbes, toasts grillés)	7.50 €	13.00 €
<b>SALADE LANDAISE</b> (Salade, foie gras maison, magret fumé maison, toasts)	8.00 €	13.00 €
<b>SALADE CÉSAR</b> (Salade, émincé de poulet, sauce César, parmesan, croutons, échalotes, œuf)	6.00 €	11.00 €
<b>SALADE CAMPAGNARDE</b> (Salade, pommes de terre, lardons, andouille, cornichons, croutons, tomates, œuf)	6.00 €	11.00 €
<b>SALADE PARISIENNE</b> (Salade, œuf, tomates, jambon, emmental)	5.00 €	9.00 €
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARDONS GRILLÉS</b> (Trio de pain grillé : herbes de Provence et huile d'olive / miel et noix / paprika)	-	11.50 €
<b>SALADE TERRE ET MER</b> (Salade, foie gras maison, magret fumé maison, saumon fumé maison, St-Jacques, crevettes, crème mascarpone et chutney)	-	19.00 €

Préparation du plat plus longue

Tous nos prix sont TTC  
TVA en vigueur au 1<sup>er</sup> Janvier 2017



# nos vins BOUTEILLE

## NOS CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT



Les viandes rouges

Les grillades et  
les viandes blanches

Les pizzas et  
les salades

Le poisson et  
les fruits de mer

Les fromages

Les desserts

### BLANCS AOC

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE (LOIRE)	-	-	19.50 €
SYLVANER, LOUIS KLIPFEL (ALSACE)	-	-	22.50 €
CÔTEAUX DU LAYON (LOIRE)	3.50 €	14.00 €	22.50 €
VDF CHARDONNAY (LOIRE)	3.50 €	13.50 €	18.50 €

### ROSÉS AOC

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
BARDOLINO CHIARETTO DOC Carlo Damiani	3.00 €	12.00 €	16.50 €
CABERNET D'ANJOU Domaine Guy Saget (LOIRE)	3.50 €	13.50 €	18.50 €
CÔTES DE PROVENCE Note Bleue (PROVENCE)	4.00 €	15.50 €	20.90 €

### ROUGES AOC

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
<b>LA VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
TOURAIN, Les Grandes Espérances	-	-	17.50 €
SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine les Longes	4.50 €	17.50 €	22.50 €
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine Mabieau	4.50 €	-	22.50 €
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE ET LE BEAUJOLAIS</b>			
CÔTES DU RHÔNE Gentilhomme	-	-	17.50 €
MORGON, Maison Louis Tête	4.50 €	17.50 €	22.50 €
<b>LES BORDEAUX</b>			
CÔTES DE BOURG Château Tour de Guiet	-	-	22.50 €
SAINT-EMILION, PUISSEGUIN Domaine La Vannelle	4.50 €	17.50 €	22.50 €
<b>ITALIE</b>			
CHIANTI ROUGE CLASSICO DOCG Storiche Cantine	4.00 €	15.50 €	19.50 €

# nos vins CUBI

### BLANC

	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	1 litre
VIN DE PAYS ITALIEN	1.90 €	3.50 €	6.10 €	10.90 €
IGP UBY, CÔTES DE GASCOGNE	3.50 €	6.50 €	10.90 €	21.00 €

### ROSÉ

	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	1 litre
VIN DE PAYS ITALIEN	1.90 €	3.50 €	6.10 €	10.90 €
IGP UBY, CÔTES DE GASCOGNE	3.50 €	6.50 €	10.90 €	21.00 €

### ROUGE

	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	1 litre
VIN DE PAYS ITALIEN	1.90 €	3.50 €	6.10 €	10.90 €
AOC CÔTES DU RHÔNE	3.50 €	6.50 €	10.90 €	21.00 €



Tous nos prix sont TTC  
TVA en vigueur au 1<sup>er</sup> Janvier 2017

# nos BOISSONS

<b>CIDRE</b>	Verre 12.5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Pichet 75 cl	1 litre
<i>CIDRE BOUCHÉ BRUT</i>	1.80 €	3.20 €	6.00 €	8.50 €	11.00 €

## CHAMPAGNE AOC

*CHAMPAGNE BRUT 75 CL* 39.00 €

## BOISSONS

	50 cl	1 litre
<i>PLANCOËT EAU MINÉRALE</i> 	2.90 €	3.90 €
<i>PLANCOËT FINES BULLES</i> 	2.90 €	3.90 €
<i>SAN PELLEGRINO EAU GAZEUSE</i> 	2.90 €	3.90 €
<i>LIMONADE VAL DE RANCE</i>	-	9.50 €

# nos boissons CHAUDES

## GOURMAND

<i>CAFÉ GOURMAND</i>	6.50 €
<i>THÉ GOURMAND</i>	6.80 €

## CLASSIQUE

<i>FRENCH COFFEE / IRISH COFFEE</i>	6.90 €
<i>CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO</i>	3.50 €
<i>CAFÉ / DÉCA JACQUES VABRE</i>	1.80 €
<i>DOUBLE CAFÉ / DÉCA JACQUES VABRE</i>	3.50 €
<i>THÉ / INFUSION</i>	2.50 €



# nos DIGESTIFS (4 cl)

*COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, POIRE,  
MANDARINE, GET 27, BAILEYS, GET 31, MALIBU,  
PASSOÃ, SOHO, LIMONCELLO, MANZANA,  
CHOUCHEN* 5.50 €

1 Acheté  
= 1 offert



## nos FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES** 5.20 €

**DÉLICE DE BRIE GRILLÉ À LA RHUBARBE** 5.20 €



## Coupes 1, 2 ou 3 PARFUMS

**1 PARFUM** 2.50 €  
**2 PARFUMS** 3.80 €  
**3 PARFUMS** 5.60 €

**LISTE DES GLACES** : vanille, chocolat, café, rhum raisin, nougat, menthe chocolat, caramel, noix de coco, pistache

**LISTE DES SORBETS** : ananas, citron, cassis, poire, fraise, sorbet du moment

**LES SUPPLÉMENTS 1.20 €** : chantilly ou chocolat chaud ou caramel au beurre salé

## nos coupes GLACÉES

**AGLAË** 6.70 €  
 Sorbet citron, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly

**AFRICAIN** 6.70 €  
 Glace noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud et chantilly

**BANANA SPLIT** 6.90 €  
 Glace vanille, sorbet fraise et glace chocolat, morceaux de banane, chocolat chaud, chantilly

**BOURDALOUE** 7.10 €  
 Glace caramel, sorbet poire, sauce caramel au beurre salé, morceaux de poires, amandes grillées et chantilly

**CRÉOLE** 7.10 €  
 Glace rhum-raisons, glace vanille, morceaux d'ananas au sirop et de banane, chantilly

**DAME BLANCHE** 6.20 €  
 Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly

**LIÉGEOIS** 6.70 €  
**CAFÉ** : Glace vanille, glace café, café, chantilly

**CHOCOLAT** : Glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

**CARAMEL** : Glace vanille, glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly

**GUINGAMPAISE** 6.90 €  
 Glace pistache, glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly

**MANDOLINE** 6.90 €  
 Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, noisettes, chantilly

**MELBA** 6.70 €  
**ANANAS** : Sorbet ananas, morceaux d'ananas, coulis de fruits rouges, chantilly

**PÊCHE** : Glace vanille, morceaux de pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly

**BANANE** : Glace vanille, morceaux de banane, chocolat chaud, chantilly

**MERINGUE GLACÉE** 6.90 €  
 Meringue, glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

**POIRE BELLE-HÉLÈNE** 6.70 €  
 Glace vanille, morceaux de poires au sirop, chocolat et amandes grillées

**PÔLE SUD** 6.70 €  
 Glace menthe, chocolat chaud, chantilly

**PROFITEROLES** 6.20 €  
 Profiteroles glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

**VALAISANNE** 7.10 €  
 Glace nougat, glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly

**ZOUBIDA** 6.60 €  
 Profiteroles glace coco, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

## nos coupes DIGESTIVES (2 cl)

**LA COLONEL** 7.30 €  
 Sorbet citron, vodka

**LICEBERG** 7.30 €  
 Glace menthe, glace chocolat, Pippermint, chantilly

**LA JACK** 7.30 €  
 Glace rhum-raisons, rhum, Chantilly

**LA WILLIAMS** 7.30 €  
 Glace poire, alcool de poire, chantilly

## nos DESSERTS

### FAITS MAISON

**NOUGAT GLACÉ** 5.50 €  
 au coulis de fruits rouges

**COUPE SIDONIE** 5.50 €  
 Poires au sirop, chocolat chaud, amandes grillées

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 4.80 €  
 aux éclats d'amandes et chantilly

**CRÈME BRÛLÉE** 5.50 €

**RIZ TIÉDI CARAMÉLISÉ** 5.50 €

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 6.00 €  
 cœur caramel au beurre salé et chantilly

**FROMAGE BLANC** 4.20 €  
 sucré / caramel au beurre salé / coulis de fruits rouges

**DESSERT DU JOUR** 4.80 €





La  
Mandoline

PIZZÉRIA - BRASSERIE

