

# NOS MENUS

## Le Menu Gourmet

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrées :  
Crevettes au curry  
ou Verrine de Ceviche et petits légumes  
ou Tomate mozza à notre façon

Plats :  
Salade l'Effervescence  
ou Burger poulet curry  
ou Picanha de bœuf sauce chimichurri  
ou Retour de Pêche (rapprochez-vous du serveur)

Desserts :  
Desserts au choix à la carte  
ou Coupe 2 boules  
Coupes glacées Classiques : supplément 2,60€  
Coupes glacées XXL : supplément 3,60€

**29,90€**

### Plat du jour 10,20€

uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

### Formule midi

uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés  
entrée + plat ou plat + dessert 15,20€  
entrée + plat + dessert 19,20€

entrées : Bricks de chèvre chaud (salade, lardons)  
ou "Coleslaw" et "Mimosa"  
plats : Plat du jour ou Brochette de poulet mariné  
desserts : Café ou Thé gourmand

### Menu enfant Jusqu'à 12 ans

#### 1 BOISSON + 1 PLAT + 1 DESSERT

Jus de fruits ou Diabolo ou Sirop à l'eau ou Coca

Filet de poulet pané (nuggets) ou Burger enfant  
ou Steak haché de bœuf ou Tagliatelles au poulet croustillant  
ou Moules marinières

Glace 2 boules ou Salade de fruits frais ou Mini gourmand  
**10,90€**

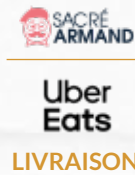
## CARTE DES VINS & BOISSONS

N'hésitez pas à nous demander notre  
et nos conseils d'accords mets/vins

## Tous nos PLATS sont faits MAISON



VENTE  
À EMPORTER



LIVRAISON



02 41 65 28 04



Retrouvez-nous  
sur Facebook



www.leffervescence-brasserie.fr

Nos partenaires :



## LES POISSONS ET LES MOULES

<b>Ceviche de Dorade royale</b> ☞ et saumon Gravlax Dés de Dorade et de Saumon crus, marinés au citron vert, concombre, oignons rouges frais, coriandre, servi avec frites et salade mélangée	<b>17,90€</b>	<b>Retour de pêche</b> (poisson selon arrivage) ☞ rapprochez-vous du serveur pour la recette du moment	<b>17,90€</b>
<b>Moules marinières ou crème</b> ☞ (selon arrivage) moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, avec ou sans crème, frites	<b>15,20€</b>	<b>Moules au curry</b> ☞ (selon arrivage) moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, sauce curry, frites	<b>15,30€</b>
<b>Moules au bleu</b> ☞ (selon arrivage) moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, sauce au bleu, frites	<b>15,30€</b>	<b>Moules Basquaises</b> ☞ (selon arrivage) moules de bouchot cuisinées au vin blanc, sauce Basquaise, échalotes, persil, frites	<b>15,30€</b>

## NOS SPÉCIALITÉS

<b>Tartine Gravlax</b> ☞ Pain du boulanger, sauce crémeuse suédoise, saumon Gravlax, crevettes grillées, graines de sésame, tomates, lamelles de concombres, mousse d'avocat, citron jaune, servie avec salade mélangée	<b>16,90€</b>	<b>Tagliatelles fraîches aux légumes</b> ☞ Tagliatelles fraîches, sauce basquaise, courgettes et poivrons grillés, parmesan	<b>14,90€</b>
<b>Tartine Basquaise</b> ☞ Pain du boulanger, sauce basquaise, courgettes grillées, tomme Basque AOP, olives noires, huile d'olive et herbes de provence, jambon de pays, servie avec tomate provençale et salade mélangée	<b>14,90€</b>	<b>Camembert rôti</b> Camembert entier rôti, jambon de pays, pain de campagne grillé, pommes de terre grenailles, cornichons, salade mélangée	<b>17,90€</b>

## LES BURGERS

<b>Burger l'Effervescence</b> ☞ Steak haché de bœuf 150g environ (VBF façon bouchère), pains burger du boulanger, tomme Basque AOP, poitrine fumée grillée, oignons Pickles, tomate, sauce moutarde à l'ancienne, frites	SIMPLE <b>15,90€</b>	DOUBLE <b>18,90€</b>
<b>Burger Curry</b> ☞ Pains burger au curry du boulanger, sauce curry maison, poulet croustillant émincé, tomme Basque AOP, oignons pickles, courgettes grillées, frites	SIMPLE <b>15,90€</b>	DOUBLE <b>16,90€</b>
<b>Burger veggie</b> ☞ Pains burger du boulanger, sauce basquaise, tortilla de courgettes et poivrons grillés, courgettes grillées, oignons pickles, mozzarella, frites	SIMPLE <b>15,20€</b>	

## LES VIANDES

<b>Pièce de bœuf du Boucher, beurre maître d'hôtel</b> 17,90€ Pièce de bœuf de 200g environ, dessus de palette, tendre et goûteuse, beurre maître d'hôtel, sauce et garniture au choix	<b>15,90€</b>
<b>Magret de Canard aux piments d'Espelette</b> ☞ 22,90€ Magret de Canard aux piments d'Espelette, émincé, garniture au choix, sauce au choix	<b>17,20€</b>
<b>Brochette de poulet mariné</b> ☞ 16,50€ Poulet mariné au citron, 200g environ, taboulet aux légumes maison (servi froid), tomate provençale, salade mélangée	<b>18,90€</b>
<b>Tartare de bœuf Charolais "Italien"</b> 16,90€ Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, garniture au choix, copeaux de Parmigiano Reggiano, pignons de pin torréfiés, salade	<b>17,90€</b>
<b>Garnitures supplémentaires</b> 2,50€ Légumes grillés, frites, salade mélangée, tagliatelles, pommes grenailles, taboulet aux légumes (froid), tomate provençale, tartare de tomates, poivrons, oignons (froid)	<b>1,00€</b>

Sauces supplémentaires (maison)  
Sauce suédoise (froide), curry, bleu, moutarde à l'ancienne, basquaise (chaude), miel/moutarde (froide), beurre maître d'hôtel

Toutes nos sauces sont faites maison /Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande

## LES DESSERTS

<b>Assortiment de fromages</b> 7,50€ Assortiment de fromages et salade verte, noix	<b>7,40€</b>
<b>Mœlleux au caramel</b> 6,90€ Mœlleux au caramel maison, servi avec caramel beurre salé maison, glace vanille	<b>7,20€</b>
<b>Tartare de fruits frais</b> 6,90€ Juste des fruits frais... Et un sirop léger (menthe fraîche et citron), fait maison	<b>7,00€</b>
<b>"Mont Blanc Antillais"</b> 6,90€ Gâteau à la coco maison, servi avec du chocolat chaud, crème fouettée	<b>7,20€</b>
<b>Mœlleux au chocolat</b> 6,90€ Mœlleux au chocolat maison, servi avec un mélange de fruits frais, crème fouettée	<b>7,20€</b>
<b>"Choumouss" façon Paris/Brest</b> 7,20€ Choux maison garnis d'une crème noisettes, éclats de noisettes, chocolat chaud, crème fouettée	

Toutes nos pâtisseries sont faites maison ☞

## LES COUPES GLACÉES

<b>Coupe l'Effervescence</b> Crèmes glacées caramel, nougat de montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel beurre salé maison, sablé Breton, crème fouettée	<b>8,00€</b>
<b>Coupe Caprice fruité</b> Sorbet framboise, sorbet citron vert, sorbet fraise, tartare de fruits frais, crème fouettée	<b>8,00€</b>
<b>Coupe Coco mango</b> 1 boule de sorbet mangue exotique, 1 boule de sorbet coco, 1 boule crème glacée chocolat, sauce chocolat, coco rapée	<b>8,00€</b>
<b>Coupe Pêché mignon</b> Crème glacée caramel beurre salé, sorbet abricot, sorbet poire, sablé breton, sauce caramel beurre salé Maison, crème fouettée	<b>8,00€</b>
<b>Coupe Baba Royal maison</b> 2 boules crème glacée vanille, un boule rhum raisin, morceaux de baba au rhum maison, crème fouettée, fruits	<b>8,90€</b>
<b>Coupe Doudou</b> 1 boule vanille, 1 boule nougat, 1 boule caramel beurre salé, mini mœlleux chocolat, sauce chocolat, morceaux de nougats, crème fouettée	<b>8,90€</b>
<b>Coupe 2 boules</b>	<b>4,20€</b>
<b>Coupe 3 boules</b>	<b>6,00€</b>
<b>Ingédients supplémentaires</b> Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat...	<b>1,00€</b>



Sorbets Mangue exotique, citron vert, douceur de framboise, fraise intense, abricot, coco, poire  
Crèmes glacées Chocolat Noir, Vanille Bourbon, Caramel beurre salé, Nougat de Montélimar, Rhum raisin

## À PARTAGER (pour 2, 3, 4 ou plus...)

<b>Plateau Apéritif Estival</b> 16,90€ Assortiment de charcuteries et fromages, et autres "grignotages"	<b>16,50€</b>
<b>Melon/Jambon (pour 2 pers)</b> 9,90€ Méli mélo de jambon de pays et melon frais	
<b>Planche "Marie B"</b> 16,50€ Assortiment de légumes frais (concombre, melon, radis...), charcuteries (jambon, chorizo....) et condiments (olives...), sauce Suédoise	

## LES ENTRÉES

<b>Tomate Mozza à notre façon</b> ☞ 7,90€ Tartare de tomates, poivrons, et oignons frais, rosace de mozzarella, balsamique, pain grillé	<b>7,60€</b>
<b>Petite "croustillante"</b> ☞ 8,60€ Le délice d'une salade croustillante en petit format pour se mettre en appétit : Brick de fromage de chèvre, croustillante, aux herbes de Provence, tomates, lardons, noix, chips de chorizo, œuf dur, salade mélangée, vinaigrette	<b>8,90€</b>
<b>"Coleslaw" et "Mimosa"</b> ☞ 7,60€ Quand un œuf Mimosa maison de notre enfance rencontre un coleslaw réalisé par nos soins	
<b>Verrine de ceviche et petits légumes</b> ☞ 8,90€ Verrine de tartare de légumes frais, sauce Suédoise, Ceviche de poisson cru, mariné au citron vert, croutons de pain grillé	

## LES SALADES

<b>L'Effervescence</b> ☞ 15,80€ Tomme Basque AOP sur toast, œuf dur, gésiers cuisinés au vinaigre de framboise, magret de canard séché maison, pommes de terre grenailles, tomates, salade mélangée, vinaigrette	<b>15,40€</b>
<b>La méditerranéenne</b> ☞ 15,40€ Salade mélangée, tartare de tomates, poivrons et oignons, olives noires, concombre, féta, jambon de pays, gressins, poivrons grillés, vinaigrette	<b>16,90€</b>
<b>La Croustillante (chèvre/chorizo)</b> ☞ 15,20€ Brick de fromage de chèvre, croustillante, aux herbes de Provence, tomates, lardons, chips de chorizo, œuf dur, salade mélangée, vinaigrette	
<b>La veggie</b> ☞ 14,90€ Salade mélangée, taboulet aux légumes maison, poivrons et courgettes grillés, coleslaw maison, œuf dur, batonnets d'emmental	

Nouvelle  
recette