CHAUFFE MAURICE

NOS FRITURES

Padrons • 6 €

Piments doux espagnols servis à l'apéritif au Pays Basque. Ils sont revenus à la friteuse et servis avec du gros sel

Falafels • 6 €

Ils sont servis avec une sauce yaourt/citron/épices/menthe

Jalapeños • 6,50 €

Croquettes frits avec un piment doux et du fromage fouetté à l'intérieur. Ils sont servis avec une sauce yaourt/citron/épices/menthe

Camemberts • 6,50 €

Croquettes frits avec un du camembert à l'intérieur. Ils sont servis avec une sauce curry

Nuggets cheddar • 6,50 €

Croquettes frits avec un du cheddar fondu et des piments à l'intérieur. Ils sont servis avec une sauce yaourt/citron/épices/menthe

Bricks basques • 6,50 €

Feuilles de brick garnis de charcuterie basque et de fromage. Elles sont servies avec une sauce relevée

Rabas • 7 €

Chipirons frits. Ils sont servis avec une mayonnaise citronnée et du citron

CHAUFFE Maurice

LA CARTE

NOS PLANCHES

La Basque • 18 €

Jambon Manex, fuet, chorizo, chèvre au piment des Pyrénées, tomme de vache, fromage de brebis, confiture de cerises noires, cornichons, fruits frais et secs et beurre demi-sel

La Halal • 18 €

Chorizo de volaille, saucisson de bœuf, chiffonnade de volaille, fromage de brebis, tomme de vache, chèvre au piment des Pyrénées, cornichons, fruits frais et secs et beurre demi-sel

La Bretonne • 18 €

Pâté Henaff, sardines, rillettes de thon, chutney d'oignons, saucisses revisitées par Maurice, andouille de Guémené, tomme de Rhuys, radis, cornichons et beurre demi-sel

La Viandarde • 18 €

Rôti de porc, jambon Manex, fuet, lomo, chorizo, pâté basque, boudin au piment d'Espelette et sa compote de pommes, cornichons et beurre demi-sel

La Fromagère • 18 €

Gouda aromatisé au pesto, fromage de brebis, fourme d'Ambert, morbier, camembert au poivre, chèvre au piment des Pyrénées, confiture de cerises noires, fruits frais et secs et beurre

La Rustique • 18 €

Rôti de porc, chorizo, fuet, chiffonnade de brebis, tomme de vache, camembert entier au poivre, raisins ou cornichons et beurre demi-sel

La Veggie • 18 €

3 tartinables, falafel, légumes croquants, gouda aromatisé au pesto, fromage de brebis, croûtons, beurre demi-sel

La Maxi • 75€ à 150€ (à partir de 10 pers)

Nous proposons tout un assortiment de fromages et de charcuteries sur des planches en format maxi !

La Brunch • 15 € par personne • uniquement le dimanche

Egg muffin, charcuterie et fromage, saumon, avocat, fruits et frais, gaufre, muffin fruits & chocolat, pancakes, viennoiserie

Le Cornet Basque • 4 €

Fuet, chorizo, jambon Manex

SERVI AVEC DU PAIN FRAIS

NOS DESSERTS

Nos desserts changent tous les mois. Deux desserts sont proposés, le premier plutôt chocolaté et le second plutôt fruité. Les prix varient en fonction des desserts.

LA CAVE

LES VINS

VIN BLANC	VERRE • BOUTEILLE
"Belle Emilie" • Gard	3,50€ • 12,50€
"Silex" • Vendée	4€ • 23€
"Chenin de Jardin" • Loire	4€ • 24€
"Cote de Gascogne" •	4€ • 22€

VIN ROSÉ	VERRE • BOUTEILLE
"Belle Emilie" • Gard	3,50€ • 12,50€
"Montfrin La Tour" • Gard	4€ • 21€
"Pigoudet" • Provence	4,50€ • 23€

VIN ROUGE	VERRE • BOUTEILLE
"Belle Emilie" • Gard	3,50€ • 12,50€
"San Pieru" • Corse	4€ • 19€
"Montfrin La Tour" • Gard	4€ • 21€
"Peyres Nobles" • Corbières	4€ • 24€
"El Meson" • Rioja	4,50€ • 27€
"Lalande de Pomerol"	-- • 35€

LES BIÈRES

À LA BOUTEILLE • 33 CL • 4,90€

"Skumenn" • Rennes • Ambrée

"Eguzki" • Bardos, Pays Basque • Rosée

"Colomba" • Corse • Blanche

"Sauvage" • Rennes • Double IPA (+0,60 cts)

"Oh Con" • la bière made in Chauffe Maurice • 3 saveurs

À LA PRESSION • BLONDE	25 CL • 50 CL
"La flemme" • Blonde • Rennes	3,50€ • 6,50€
"Eguzki" • Ambrée • Pays Basque	3,50€ • 7€

LES COCKTAILS

"Mule en folie" • 7,50€

"Gin tonic breton" • 8€

"Spritz" • 7,50€

LES SOFTS

"Breizh Cola" • 3,50€

Jus artisanaux "Olatu" • 3,90€ à 4,90€

Eaux "Plancoet" • 2,50€ à 3,50€

Citronnade "Olatu" • 3,90€ à 4,90€

Thé glacé "Olatu" • 3,90€ à 4,90€

Sirop à l'eau • 2,50€

Café • 1,30€

Café allongé • 1,50€

Thé • 3€