

L'Annexe : engagement fournisseurs locaux.

Nos fournisseurs locaux nous livrent tous les jours.

Les produits de la mer : Poissonnerie Placet.

Les produits laitiers : Fromagerie Husson.

Nos viandes d'origine française par David viandes et Huguier.

Fruits et légumes : Maison Balourdet.

Nos plats sont « **faits Maison** », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'Annexe a diversifié sa nouvelle carte automne-hiver 2017-2018 afin de correspondre à vos exigences.

La brasserie

Le midi, du lundi au samedi

Omelette emmental.	9,90€
Omelette jambon, emmental.	11,90€
Omelette jambon, champignons de Paris ou jambon, pommes de terre, emmental.	12,90€
Œufs sur le plat : servis avec frites fraîches.	10,90€

Nos entrées

Tranches de Serrano (jambon cru Espagnol).	9,90€
Assiette de Charcuteries et ses condiments.	15,90€
Tranche de Foie Gras « Maison » sur toasts.	15,90€

Nos œufs « cocotte » et ses mouillettes

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Œuf cocotte Jambon	7,90€	14,90€
Œuf cocotte chorizo	8,90€	15,90€
Œuf cocotte chèvre	8,90€	15,90€
Œuf cocotte Saumon	9,90€	16,90€
Œuf cocotte foie gras Maison, magrets et oignons confits	12,90€	18,90€

Pizzas classiques (cuites au feu de bois)

Pâte artisanale

<u>Sainte Marguerite</u> Sauce tomate, mozzarella.	9,90€
<u>Châlonnaise</u> Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella.	11,90€
<u>Comète</u> (calzone) Sauce tomate, jambon blanc, œuf, mozzarella.	12,90€
<u>Saint Jean</u> Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella.	13,90€
<u>La Folie</u> (végétarienne) Sauce tomate, aubergines, champignons de Paris, tomates cerises, persillade, mozzarella.	13,90€
<u>Grande étape</u> Sauce tomate, jambon, chorizo, crème fraîche, mozzarella.	13,90€
<u>Goutte d'or</u> Crème fraîche, jambon blanc, chèvre, miel, mozzarella.	14,90€
<u>Quai des Arts</u> Sauce tomate, merguez, chorizo, champignons de Paris, mozzarella.	14,90€
<u>Jean Talon</u> Crème fraîche, reblochon, raclette, copeaux de parmesan, mozzarella.	14,90€
<u>Michel ange</u> Sauce tomate, chèvre, roquefort, copeaux de parmesan, mozzarella.	14,90€
<u>Fosse aux brebis</u> Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, chutney de figues, mozzarella.	14,90€
<u>Herbillon</u> Crème fraîche, émincé de filet de poulet, pommes de terre, persillade, mozzarella.	14,90€

Ingrédient supplémentaire : 2,00€

Salade d'accompagnement : 2,00€

Pizzas des Gourmets (cuites au feu de bois)

Pâte artisanale

<u>Briquetterie</u>	15,90€
Sauce tomate, jambon blanc, pommes de terre, raclette , crème fraîche, mozzarella.	
<u>Frères lumières</u>	15,90€
Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, œuf, persillade, mozzarella	
<u>Marie curie</u>	15,90€
Crème, chorizo, merguez, champignons de Paris, œuf , persillade, mozzarella.	
<u>Lochet</u>	16,90€
Sauce tomate, jambon, pommes de terre, reblochon, reblochon , crème fraîche, mozzarella.	
<u>Arquebuse</u>	16,90€
Sauce tomate, jambon blanc, chorizo, merguez, œuf , crème, persillade, mozzarella.	
<u>Buïrette de Verrières</u>	16,90€
Crème fraîche, magrets de canard fumé , miel, fromage de chèvre , mozzarella.	
<u>Carnot</u>	16,90€
Crème moutardée, chorizo, merguez, poulet , champignons de Paris, mozzarella	
<u>Ormesson</u>	16,90€
Crème fraîche, steak haché Black Angus 180g, champignons de Paris, œuf, persillade, Mozzarella.	
<u>Foch</u>	16,90€
Crème fraîche, tranches de saumon fumé , tomates cerises, citron, mozzarella.	
<u>Montaigne</u>	16,90€
Crème fraîche, bacon, jambon blanc, jambon de pays (Serrano) , raclette, mozzarella.	
<u>Poissonniers</u>	18,90€
Sauce tomate, fruits de mer, noix St-Jacques, crevettes , persillade, citron, mozzarella	
<u>L'Annexe</u>	18,90€
Crème fraîche, magrets de canard fumé , champignons de Paris, confit d'oignons, Foie gras de canard « Maison », mozzarella.	

Ingrédient supplémentaire : 2,00€

Salade d'accompagnement : 2,00€

Nos salades

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<u>César</u> façon Annexe Salade, tomates cerises, émincé de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César.	9,90€	14,90€
<u>Miel/chèvre</u> Salade, tomates cerises, émincé de Poulet, chèvre, miel.	9,90€	14,90€
<u>Campagnarde</u> Salade, tomates cerises, jambon blanc, jambon cru (Serrano), pommes de terre sautées, crème fraîche.		16,90€
<u>Chaource</u> Salade, tomates cerises, jambon cru (Serrano), Chaource sur toasts, confiture de griotte.		16,90€
<u>Poulet</u> Salade, tomates cerises, émincé de poulet, pommes de terre sautées, œuf sur le plat, parmesan.		16,90€
<u>Savoyarde</u> Salade, tomates cerises, jambon cru (Serrano), reblochon et chèvre sur toasts.	11,90€	16,90€
<u>Saumon</u> Salade, tomates cerises, saumon fumé, crevettes, concombre, citron.		18,90€
<u>Sud-Ouest</u> Salade, tomates cerises, magrets de canard fumé, gésiers, Foie Gras Maison sur toasts.		18,90€

Nos galettes au Sarrasin (crêpes salées)

<u>Saint-Brieuc</u> : jambon, emmental.	11,90€
<u>Bretagne</u> : jambon, œuf, emmental.	12,90€
<u>Quiberon</u> : crème, émincé de Poulet, pommes de terre sautées, persillade, emmental.	14,90€
<u>Fougères</u> : crème, jambon, pommes de terre sautées, reblochon, emmental.	14,90€
<u>Ploemeur</u> : crème, jambon, chorizo, persillade, emmental.	14,90€
<u>Mont-dol</u> : crème, chèvre, chutney qd figues, miel, emmental.	14,90€
<u>Redon</u> : crème, jambon, chèvre, miel, noix, emmental.	14,90€
<u>Mantallot</u> : crème, jambon, jambon de pays, champignons, persillade, emmental.	15,90€
<u>Norvégienne</u> : crème, saumon fumé, citron, emmental.	16,90€
<u>Rieux</u> : magrets de canard fumé, Foie gras canard « maison », confit d'oignons, emmental.	16,90€

La boucherie

Nos Viandes : servis avec des frites fraîches, poêlée de légumes ou tagliatelles.

- Rumsteak (Charolais) 180-200g 16,90€
- Escalope de Veau 180g à la Milanaise. 16,90€
- Escalope de Veau 180g au Roquefort. 17,90€
Crème, roquefort, mozzarella (passée au four).
- Escalope de Veau Parmigiana façon Annexe. 18,90€
Sauce tomate, parmesan, mozzarella (passée au four).

Nos tartares : servis avec des frites fraîches.

- Tartare de Bœuf Charolais au couteau 180g traditionnel 14,90€
Préparé avec câpres, ketchup (sauce anglaise sur demande)
- Tartare de Bœuf Charolais au couteau 180g à l'italienne (avec parmesan). 15,90€
- Tartare de Bœuf Charolais au couteau 180g à la parisienne 16,90€
Viande de Bœuf 180g, jambon blanc, champignons de Paris, câpres, ketchup (sauce Anglaise sur demande).
- Tartare de Bœuf Charolais au couteau 180g à la catalane 17,90€
Viande de Bœuf 180g, jambon blanc, chorizo, câpres, ketchup (sauce Anglaise sur demande).
- Tartare de Saumon frais préparé 17,90€

Nos Burgers : servis avec des frites fraîches.

- | | <i>Simple</i> | <i>Double Steak</i> |
|---|---------------|---------------------|
| - Cheddar
Steak haché 180g, cheddar, salade, tomates. | 14,90€ | 20,90€ |
| - Raclette
Steak haché 180g, raclette, salade, tomates. | 15,90€ | 21,90€ |
| - Italien
Steak haché 180g, cheddar, jambon de Pays, tomates confites, salade.. | 16,90€ | 22,90€ |
| - Bacon
Steak haché 180g, bacon, œuf à cheval, cheddar, salade, tomates. | 16,90€ | 22,90€ |

La Poissonnerie

Nos poissons sont livrés tous les jours.

Nous les notifions sur la feuille de suggestions du jour.

Lieu noir, merlan, dos de cabillaud, truite de mer, saumon.....

Nos moules sont servies avec des frites fraîches.

Moules marinières	14,90€
Moules à la crème	14,90€
Moules au curry	14,90€
Moules au roquefort	15,90€
Moules Champenoise (au champagne)	16,90€

Nos Welshes

Le Welsh est cuisiné au cheddar fondu et du pain de campagne imbibé de bière blonde.

Servi avec des frites fraîches.

Welsh Classique	14,90€
Pain de campagne imbibé de bière, cheddar fondu, frites.	
Welsh Rarebit	16,90€
Pain de campagne imbibé de bière, jambon blanc, cheddar fondu, œuf sur le plat, frites.	
Welsh Chicken	16,90€
Pain de campagne imbibé de bière, émincé de poulet, cheddar fondu, œuf sur le plat, frites.	
Welsh du Chef	17,90€
Pain de campagne imbibé de bière, steak haché, cheddar fondu, œuf sur le plat, frites.	
Welsh Saumon	17,90€
- Pain de campagne imbibé à la bière, saumon fumé, cheddar fondu, frites fraîches.	

Nos Pommes de Terre garnies

<i>Paysanne</i>	
<i>Pommes de terre, crème, jambon blanc, raclette fondu, salade.</i>	14,90€
<i>Bressoise</i>	
<i>Pommes de terre, crème, émincé de poulet, champignons de Paris cuisinés à la crème, salade.</i>	15,90€
<i>Montagnarde</i>	
<i>Pommes de terre, crème, jambon de Pays, reblochon fondu, salade.</i>	16,90€
<i>Norvégienne</i>	
<i>Pommes de terre, crème citronnée, Saumon fumé, salade.</i>	16,90€

Les mijotés de nos grands-mères 15,90€

Nous proposons des mijotés différents chaque semaine. Voir la carte des suggestions du jour

<i>Bœuf Bourguignon</i>	<i>Coq au vin</i>	<i>Petit salé aux lentilles</i>
<i>Tête de Veau</i>	<i>Potée Champenoise</i>	<i>Lapin à la moutarde</i>
<i>Blanquette de Veau</i>	<i>Choucroute</i>	<i>et d'autres</i>

Nos grandes assiettes campagnardes

<i>- Camembert fondu servi avec différentes charcuteries et pommes de terre.</i>	16,90€
<i>- Reblochon fondu servi avec différentes charcuteries et pommes de terre.</i>	19,90€

Nos tagliatelles fraîches

<i>- Carbonara</i>	14,90€
<i>- Saint-Jacques et Saumon</i>	18,90€