

WELCOME

ANOÏA



Tous types d'allergènes  
sont travaillés dans nos  
cuisines, nous ne  
pouvons garantir  
l'absence totale de  
traces.

All types of allergens  
are processed in our  
kitchens, we cannot  
guarantee the total  
absence of traces.

Prix net - TVA incluse - Service  
compris  
Net price - VAT included -  
Service included





## COMMENÇONS PAR LE COMMENCEMENT ...

### BESOIN DE FRAÎCHEUR

#### SALADE CÉSAR

Salade, Suprême de poulet croustillant, Sauce César maison, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan et Speck grillé et Chips de Sarrasin

*Salade, breaded chicken supreme, cardini sauce, croutons and Parmesan cheese*

— 24,00€ —

#### LA BELLE NIÇOISE

Salade, Thon, Concombres, Olives Niçoises, Huile d'olive, Tomates cerises, Poivrons, Anchois et Chips de Sarrasin

*Salad, tuna, cucumbers, Niçoise olives, olive oil, cherry tomatoes*

— 24,00€ —

#### VITELLO TONNATO PIEMONTAIS

Rond de veau d'Italie, Sauce piémontaise & Câpres, Huile d'olive et Chips de Sarrasin

*Round of Italian veal, mesclun salad, olive oil,*

— 26,00€ —

#### ARRANCINI DU CHEF ET SA CRÈME PARMESAN

— 8,00€ —

#### SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE ET SES BLINIS DE SARRASIN

— 15,00€ —

#### FINGERS DE BARBAJUANS FRAIS (5 PIÈCES)

— 10,00€ —

## LES PÂTES

### PASTA

#### PLIN RICOTTA ÉPINARDS

Plin, ricotta & épinards, Sauce pesto, Copeaux de Parmesan, Tomates séchées et Pignons torréfiés

*Plin, ricotta cheese & spinach, Parmesan cheese shavings*

— 24,00€ —

#### GNOCCHI RECETTE DE LA MAISON

Gnocchi maison, une sauce au choix : Tomate, Crème Parmesan, Gorgonzola ou Pesto  
*Homemade gnocchi, choice of sauce, tomato, Parmesan cheese cream, gorgonzola or pesto*

— 24,00€ —

#### TAGLIATELLES FRAÎCHES TRUFFÉES

*Fresh tagliatelle, season truffle*

— 36,00€ —



## CONTINUONS SUR CETTE LANCÉE ...

### LES VIANDES MEAT

<b>Pièce de Bœuf du Boucher</b>	<b>45,00€</b>
Une Sauce au Choix <i>Butcher's Cut of Beef, A Sauce of Your Choice</i>	
<b>Suprême de Volaille</b>	<b>28,00€</b>
Suprême de Volaille Déglacé au Cidre et aux Herbes de Provence, Sauce Anoiã <i>Chicken Supreme, Deglazed with Cider and Provence Herbs, Anoiã Sauce</i>	
<b>Tagliata de Bœuf</b>	<b>30,00€</b>
Faux filet de Bœuf, Tomates Cerises, Pousses d'épinards & Copeaux de Parmesan DOP <i>Beef, Cherry Tomatoes, Spinach Sprouts &amp; Shaved DOP Parmesan</i>	
<b>La Milanaise</b>	<b>30,00€</b>
Noix de Veau Panée & Dorée <i>Breaded and Golden Brown Veal Medallion</i>	
<b>Tartare de Bœuf Maison accompagné de Frites ou Salade</b>	<b>26,00€</b>
Viande de Bœuf Hachée, Câpres, Oignons, Persil, Sauce Worcestershire et Chips de Sarrasin <i>Minced Beef, Capers, Onions, Parsley, Worcestershire Sauce, and Buckwheat Chips</i>	

### LES POISSONS FISH

<b>Filet de Loup</b>	<b>30,00€</b>
Filet de Loup frais, Sauce Vierge & Citron <i>Fresh Sea Bass Fillet with Lemon and Virgin Sauce</i>	
<b>Pavé de Saumon</b>	<b>26,00€</b>
Pavé de Saumon Rôti au Four, Sauce Vierge & Citron <i>Oven-Roasted Salmon Fillet with Lemon and Virgin Sauce</i>	
<b>Poulpe grillé</b>	<b>32,00€</b>
Poulpe de Méditerranée, Sauce Vierge & Citron <i>Mediterranean Octopus with Virgin Sauce and Lemon</i>	

**Tous nos plats sont accompagnés d'une salade.**  
*All our dishes are served with a side salad.*

### LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

<b>Poêlée de légumes frais</b>	<b>7,00€</b>	<b>Frites de Maïs</b>	<b>7,00€</b>
<i>Sautéed Fresh Vegetables</i>		<i>Corn French Fries</i>	
<b>Purée Maison Nature</b>	<b>7,00€</b>	<b>Tagliatelles fraîches Truffées</b>	<b>15,00€</b>
<i>Homemade Mashed Potatoes</i>		<i>Fresh Tagliatelle, Seasonal Truffle</i>	
<b>Purée Maison Truffée</b>	<b>15,00€</b>	<b>Gnocchi recette de la Maison</b>	<b>7,00€</b>
<i>Mashed Potatoes with Truffle</i>		Une Sauce au Choix : Tomate, Crème Parmesan, Gorgonzola ou Pesto. <i>Homemade Gnocchi, Choice of Sauce: Tomato, Parmesan cream, Gorgonzola, or Pesto.</i>	



## UNE ESCALE EN BRETAGNE ...

### LES VÉRITABLES GALETTES BRETONNES AU BLÉ NOIR

(GLUTEN FREE, LACTOS FREE)

#### SACRE BLEU

Gorgonzola DOP, Bûche de chèvre AOP,  
Mozzarella, Emmental AOP  
*Gorgonzola, Goat Cheese Log, Mozzarella,  
Emmental*

— 21,00€ —

#### CAPITAINE HADDOCK

Andouille de Guéméné AOP, Confit d'oignons au  
Cidre, Champignons Persillés au **Beurre Bordier®**  
*Andouille Sausage, Cider-infused Onion Confit,  
Butter Bordier® Parsleyed Mushrooms*

— 24,00€ —

#### L'AFFAIRE TOURNESOL

Epinards, Aubergines & Courgettes Grillées,  
Pignons Torréfiés, Graines de Tournesol &  
Huile d'olive  
*Spinach, Grilled Aubergines & Courgettes,  
Toasted Pine Nuts, Sunflower Seeds & Olive Oil*

— 19,00€ —

#### LA CASTAFIORE

Jambon Cuit di Ginestra, Fromage de Chèvre  
AOP, Champignons Persillés au Beurre **Bordier®**  
*Ginestra Cooked Ham, AOP Goat Cheese,  
Bordier® Butter Parsleyed Mushrooms*

— 24,00€ —

#### LA MARQUE JAUNE

Jambon Cuit di Ginestra, Emmental AOP  
et son Œuf Miroir  
*Hooked Ham, Emmental Cheese, and a Sunny-Side-  
Up Egg.*

— 19,00€ —

#### MAMMA MIA !!

Speck di Adamello, Mozzarella, Crème de Truffe  
et Son Œuf Miroir  
*Speck di Adamello, Mozzarella, Truffle Cream, and  
a Sunny-Side-Up Egg.*

— 26,00€ —

#### TONNERRE DE BREST

Saumon Fumé **Label rouge**, Épinards,  
Crème fraîche Ciboulette, Citron  
*Label Rouge Smoked Salmon, Spinach, Crème  
Fraîche with Chives, Lemon.*

— 26,00€ —

#### U MILOU

Coppa Corse AOP, Brousse, Figs & Noix  
*Corsican Coppa, Brousse, Figs & Walnuts*

— 24,00€ —

#### OBJECTIF LUNE

St Jacques Poêlées au **Beurre Bordier®**, Persillade,  
Fondue de Poireaux à la Moutarde à l'ancienne  
*Pan-Seared Scallops with Bordier® Butter,  
Garlic and Parsley, Leek Fondue with Old-fashioned Mustard*

— 28,00€ —

Supplément +1€

Toutes nos Galettes sont accompagnées d'une salade.  
*All our galettes are served with a side salad.*



VEGAN



## LA BRETAGNE DANS TOUTE SA SPLENDEUR ... CRÊPE DE FROMENT !!

<b>LA SUCRÉE</b> Sucre et Beurre <i>Sugar and Butter</i>	<b>6,00€</b>
<b>LA CHOCOLATÉE</b> Chocolat <b>Valrhona®</b> ou Nutella et ses Amandes Effilées <i>Valrhona® Chocolate or Nutella with Slivered Almonds</i>	<b>8,00€</b>
<b>LA BRETONNE</b> Caramel Beurre Salé <b>Maison L'Ambr'1®</b> et ses Amandes Effilées <i>Maison L'Ambr'1® Salted Butter Caramel with Slivered Almonds</i>	<b>8,00€</b>
<b>LA LEMON CURD</b> Crème de Citron Maison & Meringue <i>Homemade Lemon Curd &amp; Meringue</i>	<b>8,00€</b>
<b>LA COCONUT</b> Chocolat <b>Valrhona®</b> ou Nutella, Banane, Noix de Coco rapée <i>Valrhona® Chocolate or Nutella, Banana, Grated Coconut</i>	<b>11,00€</b>
<b>LA CRUMBLE</b> Pomme Cuite, Caramel Beurre Salé <b>Maison L'Ambr'1®</b> & son croustillant palet Breton <b>Maison Larnicol®</b> <i>Baked Apple, Maison L'Ambr'1® Salted Butter Caramel &amp; its crunchy Breton Biscuit from Maison Larnicol®</i>	<b>13,00€</b>
<b>LA GRAND MARNIER</b> Crêpe au <b>Beurre Bordier®</b> flambée au Grand Marnier sous vos yeux <i>Bordier's Butter Flambeed with Grand Marnier</i>	<b>13,00€</b>

### Suppléments

<b>CHANTILLY MAISON</b> <i>Homemade Whipped Cream</i>	<b>2,00€</b>
<b>LA BOULE DE GLACE "MAISON ROSSI®"</b> Sélection de Glaces & Sorbets <i>Ice Creams and Sorbets selection</i>	<b>5,00€</b>

**Toutes nos crêpes de froment sont disponibles en galette de sarrasin**



## POUR LES GOURMANDS...

### QUARTIER D'ANANAS FRAIS INFUSE PAR LE CHEF

Ananas Frais Infusé dans le Sirop du moment  
*Fresh Pineapple Infused in the Seasonal Syrup*

— 12,00€ —

### LE PLATEAU DU FROMAGER, CONFITURE DE FIGUE & NOIX

3 sortes de Fromages AOP Selon Arrivage  
*3 varieties of AOP Cheeses Subject to Availability*

— 12,00€ —

### BROWNIE MAISON ET SA DÉLICATE CRÈME ANGLAISE MAISON

Brownie au Chocolat Fondant, Cuit au Four, Crème Anglaise Maison  
*Decadent Chocolate Brownie, Oven-Baked, with Homemade Custard.*

— 12,00€ —

### COOKIE MAISON ET SA GLACE VANILLE À PARTAGER *(15 MINUTES DE CUISSON)*

Biscuit aux Pépites de Chocolat, Boule de Glace Vanille **Maison Rossi®**  
*Chocolate Chip Cookie, served with a scoop of **Maison Rossi®** Vanilla Ice Cream*

— 18,00€ —

### CRÈME CARAMEL DU CHEF

Crème à la Vanille, Nappée d'un Caramel Doré au Sel de mer  
*Vanilla Cream, Drizzled with Golden Caramel and Sea Salt*

— 12,00€ —

### KOUIGN AMANN MAISON LARNICOL® ET SA POINTE DE CHANTILLY

Gâteau Traditionnel Feuilleté Breton, Doré au Four et Beurre de Baratte  
*Traditional Breton Puff Pastry Cake, Golden-baked and Buttered.*

— 12,00€ —

### LA POMME BOURDON

Pomme Entière Cuite au Four, Caramel Beurre salé Maison **L'Ambr'1®**  
*Whole Baked Apple, served with Homemade **L'Ambr'1®** Salted Butter Caramel.*

— 12,00€ —

### LE CAFÉ FOLIE

Café Accompagné d'un Assortiment de 4 Mignardises  
*Coffee served with an Assortment of 4 Petit Fours.*

— 14,00€ —

### LA BELLE GLACE - MAISON ROSSI®

Sélection de Glaces et Sorbets en Fonction des Saisons  
*Selection of Ice creams and Sorbets according to the Seasons.*  
*L'unité / Scoop*

— 5,00€ —



# ANOÏA



## NOS MOUSSAILLONS KIDS MENU

2 FORMULES AU CHOIX

— 17,00€ —

### FORMULE 1

#### Protéine

Steack Haché du Boucher  
Poisson pané  
Nuggets de Poulet, Maison

#### Accompagnement

Pâtes fraîches  
Frites de Maïs  
Légumes de saison

#### Dessert

1 boule de glace **Maison Rossi**®  
ou  
Crêpe Froment Sucre ou Nutella

#### Boisson

1 verre de soft au choix

### FORMULE 2

#### Galette de Sarrasin

Jambon Cuit & Emmental AOP

#### Dessert

1 Boule de glace **Maison Rossi**®  
ou  
Crêpe Froment, Sucre ou Nutella

#### Boisson

1 Verre de Soft au choix

