

# « Aux Planches »

## Chloé et Pierre, une Auvergnate et un Breton

Un bistrot gourmand en front de mer avec l'enseigne « Aux Planches » a ouvert ses portes le 6 juillet 2016 sur la promenade de la plage à Cagnes.

Les propriétaires Chloé et Pierre, originaires respectivement d'Auvergne et de Bretagne initient un concept de cuisine de plaisir avec des produits frais et de qualité pour lesquels la saveur du produit est au cœur du travail du chef, une cuisine de plaisir proposant pour celles et ceux qui le désirent, le partage sur des planches de bois de hêtre taillées dans des arbres de la forêt auvergnate.

Tous les plats de la carte sont confectionnés par le chef Pierre, avec le souci du respect de la saisonnalité des produits et de leur origine, ce qui l'amènera à changer sa carte régulièrement. Tous les deux seront attachés à nourrir cette carte avec de formidables produits qui font la fierté de leurs régions

Chloé, formée à l'école hôtelière de Thonon les Bains a travaillé pour des établissements de prestige. Pierre, issu de l'école hôtelière de St-Méen en Bretagne a itinéré de Bruxelles à Lyon pour vivre des expériences dans des maisons avec une offre gastronomique ou des brasseries de luxe.

*Un clin d'œil à notre petit Edgar qui est venu compléter notre équipe le*

*01 Mars 2018...*



## **NOS PLANCHES :**

A partager...ou pas !

<b>PLANCHE CHARCUTERIE D'AUVERGNE</b>	<b>16,00 €</b>
<b>PLANCHE CHARCUTERIE &amp; FROMAGE AFFINES</b>	<b>19,00 €</b>
<b>PLANCHE DE LA MER</b>	<b>19,50 €</b>
<b>PETITE FRITURE SAUCE TARTARE</b>	<b>13,00 €</b>



## NOS ENTRÉES :

Assiette de saumon fumé « Maison » 17.00€

Gaspacho de tomates « Green Zebra », concombre, aneth  
Emietté de crabe, avocat et wasabi  
14.00€

Belle salade de roquette au pesto, tomates confites, avocat,  
pignons de pin

Filets de rougets snackés 17.00€

Poêlée de couteaux, lard, basilic, tomates cœur de pigeon 14.00€



## NOS SPECIALITES :

Pavé de morue fraîche poêlée, Pommes de terre à l'ail, Salade verte, aioli maison	19,50 €
Risotto « Arborio » safrané, gambas poêlées et chorizo Jus de coquillage	22,00 €
Pavé de lotte rôti au beurre, magret de canard fumé Purée d'artichaud et pomme de terre	28.00€
Tartare de bœuf « Charolais » coupé au couteau, Pesto, parmesan, oignons rouges et capres Frites maison et salade verte	19,00 €
Noix d'entrecôte en croûte de cacahuètes Pommes de terre rôties au four, jus réduit	26.00€
Côte de Bœuf (environ 1 kg) à partager ou pas, Frites maison et salade verte,	59,00 €



## NOS BURGERS MAISON :

**Le Double Cheese** : pain frais, (steak 180g),

Cheddar, salade, tomate, oignons, sauce du chef 16,00 €

**Le Chèvre** : pain frais, (steak 180gr), fromage de chèvre, miel,  
salade, oignons crispy, pesto 18,00 €

**L'Auvergnat** : pain frais, (steak 180gr), Fourme d'Ambert,  
Galette de pomme de terre, poitrine fumée, oignons,  
Salade, sauce du chef 19,00 €

*Nos Burgers sont servis avec frites maison et salade verte.*



## NOS DOUCEURS :

Assiette de fromages affinés 7,00 €

Tartelette pistache et cerises fraîches

Sorbet griotte 8.00€

Sablé Breton, pommes caramélisées,

Crème caramel beurre salé et Glace Spéculos 8.00€

Soupe de fraises fraîches, menthe

Sorbet citron 7,00 €

Le véritable « Kouign-amann » Breton 9,50 €

*Consultez notre carte de glaces artisanales*

