

« 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 !

PLANCHE CHARCUTERIE D'AUVERGNE 16,00 €

PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGE AFFINES 19,00 €

PLANCHE DE LA MER 19,50 €

PETITE FRITURE SAUCE TARTARE 13,00 €

NOS ENTRÉES :

Huîtres « Marennes Oléron » selon arrivage 6/ 12€ 12/ 24€

Velouté de Butternut aux girolles

Tartine Ciabatta grillée, Escargots de Bourgogne persillés 14.00€

Tartare de saumon, aneth, échalotes et avocat 15.00€

Assiette de saumon fumé « Maison » 17.00€

Noix de saint Jacques à la crème de porto rouge
gratinées au four

18.00€

NOS SPECIALITES :

Pavé de morue fraîche poêlée, Pommes de terre à l'ail, Salade verte, aïoli maison	19,50 €
Filet de Saint pierre, Purée Agatha, Piquillos et Cebettes Sauce vierge	25,00 €
Rognons flambés au Cognac, purée Grand-mère	18.00€
Tartare de bœuf « Salers » coupé au couteau, Frites maison et salade verte	19,00 €
Suprême de pintade fermière aux écrevisses, Légumes de saisons braisés	21.00€
Côte de veau rôtie au sautoir, Gratin de macaroni aux Girolles Jus corsé	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 €

L'Auvergnat : pain frais, (steak 180gr), Fourme d'Ambert,

Galette de pomme de terre, poitrine fumée, oignons,

Salade, sauce du chef 19,00 €

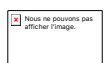
Nos Burgers sont servis avec frites maison et salade verte.

NOS DOUCEURS :

Assiette de fromages affinés	8,00 €
Crumble vanille, Mangue, Papaye, Sorbet artisanal Passion de Madagascar	8.50€
Cœur fondant au chocolat, Glace Artisanale Vanille Bourbon	9.00€
Le véritable « Kouign-amann » Breton	9,50 €
Baba au rhum vanillé- Fruits de saison	10,50 €
Assiette de fromages affinés	8,00 €

Consultez notre carte de glaces artisanales

Prix au 01/06/2018. Service et TVA inclus.
Toutes nos viandes sont d'Origine Française



Prix au 01/06/2018. Service et TVA inclus.
Toutes nos viandes sont d'Origine Française

