

Les Vins au Verre

ROUGE

GRAVE Chateau Millet AOP	5,00€
CHINON Domaine du Roncée AOC	4,50€
BARBERA D'ASTI Rossofueco DOC	5,30€

BLANC

COTEAU-DU-LAYON Domaine Blouin AOC	4,00€
BEAUJOLAIS Domaine Mélinon AOC	4,70€
SANCERRE Maison Eric Louis AOP	6,00€
CHINON Les 3 côteaux AOC	4,00€
GRAVE Chateau Millet AOP	5,10€
BOURGOGNE ALIGOTÉ	3,80€

ROSÉ

CABERNET D'ANJOU Domaine Blouin AOC	3,50€
PIERREVERT Chateau Daint-Jean-Les-Durance AOP	4,00€

Tarif pour un verre de 12CL,
consultez la carte des vins pour nos bouteilles et grands crus.

Nos Desserts

Gateau au chocolat maison	5,50€
Salade de fruits frais	5,50€
Panna cotta maison (Goût selon l'envie du chef)	5,50€
Mousse au chocolat maison	5,50€
Mousse de mascarpone au citron maison	5,50€
Tiramisu maison	5,50€
Café gourmand	à partir de 7,00€
Digestif gourmand	à partir de 11,00€

Demandez nous la carte des glaces pour plus de choix.



Artisan Pâtissier-Chocolatier
02.43.49.37.31 - www.idsucre.com



39 rue de la Paix - LAVAL

Prix nets - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Le règlement par chèque n'est pas accepté.



→ *manger* →

EST
toujours

Une bonne idée !



*Ici nous travaillons à partir de produits bruts et frais,
que nous sélectionnons avec soin auprès de nos producteurs et fournisseurs.*

Nos Entrées

 Velouté ou soupe de saison	6,00€
Tartare de la mer	7,00€
(Existe également en plat)	
 Burrata (50g) et ses pickl's de légumes	6,00€

Nos Salades

Salade Océane	16,00€
Saumon fumé artisanal « maison Leblanc », saumon, tartare de la mer, avocat, pickl's de légumes, tomates cerises, sésame, crème ciboulette	
Salade du Mess	13,50€
Filet de poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, Scamorza Fumée, croûtons, crème ciboulette	

Nos Plats

Steak haché (supplément œuf : 1€).....	10,00€
Poisson du jour	14,00€
Bavette 150g frites maison, sauce au choix	14,00€
Brochette d'onglet 220g frites maison, sauce au choix	20,00€
Suggestion du boucher	tarif selon arrivage

Nos Pâtes

Carbonara (La Recette Italienne)	12,00€
Tagliatelles, guanciale, parmesan, œuf	
 Pesto Verde	12,00€
Tagliatelles, pesto verde, pignons de pin et pistaches, parmesan	
Bolognaise	13,00€
Tagliatelles, bolognaise, parmesan, basilic	



Nos Pizzas

 MARGHERITA	10,00€
Sauce tomate, Mozzarella, basilic	
PROSCIUTTO E FUNGHI	13,00€
Sauce tomate Mozzarella, champignons, Rostello	
 4 FROMAGGI	13,50€
Sauce tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Scamorza Fumée	
PARMA	13,50€
Sauce tomate, aubergine rôtie, Gorgonzola, San Daniel	
DIAVOLA	13,50€
Sauce tomate, Mozzarella, oignon rouge, poivron vert, Spianata, basilic	
CAMPIONE	13,50€
Sauce tomate, Mozzarella, oignon rouge, viande hachée, origan	
MORTADELLE E PISTACCHIO	14,00€
Pesto de pistache, Mozzarella, Mortadelle, Mascarpone, pistaches concassées	
PIZZA DU MESS	13,50€
Crème fraîche Isigny, pommes de terre, andouille, Pigray et Saint-Ursin (53), noix	
CAPRA E MIEL	13,50€
Crème fraîche Isigny, Mozzarella, chèvre frais (53), poulet, miel, roquette, noix	
AL SALMONE	14,50€
Crème fraîche Isigny, mozzarella, saumon fumé «Maison Leblanc» (53), roquette	

Supplément garniture pizza : 2,00€

Supplément burrata : 4,00€

Nos pâtes à pizzas sont préparées sur place avec la farine des «Minoteries du Château» (53)

Nos Burgers

 Burger du Mess Déclinable en végétarien	14,50€
Pain burger artisanal «la maison du pain», Pigray, sauce barbecue maison, steak haché 150g, tomates, cornichons, oignons caramélisés	
Burger Italien	15,50€
Pain burger artisanal «la maison du pain», Pesto Verde, Gorgonzola, Mozzarella, steak haché 150g, San Daniel, tomates	

Supplément Double Burger : 4.00€ - Triple Burger : 7.00€ - Sauce : 0.50€

Prix nets - Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le règlement par chèque n'est pas accepté.