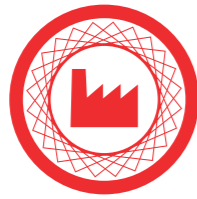


PRINTEMPS  
ÉTÉ



LAUTREUSINE.COM

FAIT MAISON  
PRODUCTEURS LOCAUX



## À PARTAGER

<b>PLANCHE COMPLÈTE pour 4-5 personnes</b> .....	<b>14,90€</b>
Préfou, sablés parmesan, chorizo, julienne de jambon sec, fromage frais, gressins, olives et tomates marinées	
<b>PLANCHE DE SAISON pour 3-4 personnes</b> .....	<b>13,90€</b>
Julienne de jambon sec, rillettes de thon, gressins, mini-poivrons farcis, artichauts, olives, cubes de féta marinés	
<b>PLANCHE MIXTE pour 2-3 personnes</b> .....	<b>10,50€</b>
Charcuterie artisanale, sélection de fromages	
<b>PRÉFOU ARTISANAL - Saveurs au choix</b> .....	<b>6,20€</b>
<b>SAUCISSON - Saveurs au choix</b> .....	<b>4,90€</b>
<i>Fabrication artisanale régionale</i>	

## NOS BOISSONS



Découvrez  
notre carte  
en flashant  
le QR-code



STRIKE!

## FORMULES DU STAND

Servies tous les jours, midi et soir

Entrée + Plat <b>ou</b> Plat + Dessert.....	<b>19,50€</b>
Entrée + Plat + Dessert.....	<b>24€</b>

### ENTRÉE

Salade au choix version entrée

### PLAT

Travers de porc caramélisés aux épices douces **ou**  
Cocotte de poulet estivale **ou** Fish & chips

### DESSERT

Tartelette aux fruits, crème d'agrumes **ou**  
Mousse au chocolat **ou** Crème brûlée vanille

## NOS SALADES

	Entrée	Plat
<b>SALADE ITALIENNE</b> .....	<b>7,20€</b>	<b>13,20€</b>
Chiffonnade de jambon sec, tomates multicolores, féta marinée, pesto, pignons de pins, olives, mélange de salades fraîches		
<b>SALADE FERRIÈRE</b> .....	<b>7,50€</b>	<b>13,90€</b>
Rillauds à la graine de moutarde, chips de galette de blé noir, copeaux de tomme d'Anjou, tomates marinées, oignons rouges, mélange de salades fraîches		
<b>SALADE DE CHÈVRE</b> .....	<b>7,50€</b>	<b>13,90€</b>
Croustillants de chèvre bio, chèvre frais aux herbes fraîches, bacon rôti, noix, tomates séchées, mélange de salades fraîches		

## NOS BURGERS

servis avec un accompagnement  
et une sauce au choix

	Simple	XXL
<b>LE CLASSIQUE</b> .....	<b>12,50€</b>	-
Bun's artisanal, steak haché frais façon bouchère 100 gr (VBF), cheddar, sauce burger maison, ketchup, mesclun		
<b>L'ESTIVAL</b> .....	<b>13,90€</b>	<b>16,90€</b>
Bun's rosso aux tomates séchées, filet de poulet français, féta, pesto, tomates fraîches, compotée de légumes estivale, sauce burger maison, ketchup, cornichons aigres-doux, mesclun		
<b>L'ATYPIQUE</b> .....	<b>13,90€</b>	<b>16,90€</b>
Bun's artisanal, effiloché de canard, tomme d'Anjou, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun		
<b>LE VÉGÉTARIEN</b> .....	<b>13,90€</b>	<b>16,90€</b>
Bun's artisanal, steak végétal, cheddar, compotée de légumes estivale, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun		
<b>L'AUTRE BURGER</b>	<b>14,10€</b>	<b>17,40€</b>
Bun's artisanal, steak haché frais façon bouchère 125 gr (VBF), cheddar, sauce burger maison, ketchup, oignons rouges, cornichons aigres-doux, mesclun		

## NOS GRILLADES

servies avec un accompagnement  
et une sauce au choix

<b>STEAK HACHÉ frais façon bouchère</b> .....	<b>9,90€</b>
<i>Fondant   Env. 125 gr (VBF)</i>	
<b>TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS aux épices douces</b>	<b>14,90€</b>
<i>Mœlleux et parfumé   Origine Pays de la Loire env. 300 gr</i>	
<b>PIÈCE DE BŒUF</b> .....	<b>15,30€</b>
<i>Incontournable   Sélection de viande française env. 150 gr</i>	
<b>ANDOUILLETTE ARTISANALE AAAAA</b> .....	<b>15,90€</b>
<i>Artisanale faite main, juste snackée   Env. 250 gr</i>	
<b>PLANCHE MIXED-GRILL</b> .....	<b>17,30€</b>
<i>Gourmande   Bœuf, poulet, andouillette, origine France env. 300 gr</i>	

**ACCOMPAGNEMENTS** : poêlée de légumes de saison, tagliatelles, frites, salade

**SAUCES** : gorgonzola, poivre vert, tartare, échalotes, moutarde à l'ancienne

*Pour votre santé, mangez et bougez à L'Autre Usine & sportez-vous bien ! www.mangerbouger.fr  
Nos prix sont TTC et service compris.*

## FORMULES DU MIDI

Servies du lundi au vendredi, uniquement le midi hors jours fériés

### VOIR L'ARDOISE DU JOUR

Entrée + Plat <b>ou</b> Plat + Dessert.....	<b>13,50€</b>
Entrée + Plat + Dessert.....	<b>16,50€</b>



Prix : **24,80€**  
Enfant (-10 ans) : **12,40€**

BRUNCH  
AUTHENTIQUE

**LE DIMANCHE**

servi de 11h30 à 14h30

PENSEZ  
À RÉSERVER

restaurant@lautreusine.com | 02 55 88 00 55

## NOS PIZZAS



<b>MARGHERITA</b> .....	<b>10,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella, tomates marinées, pesto basilic, olives, origan	
<b>LA BELLE SAISON</b> .....	<b>13,00€</b>
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, féta, quartiers d'artichauts marinés, pignons de pin, olives marinées, origan	
<b>REINE</b> .....	<b>13,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc artisanal, crème de champignons, olives, origan	
<b>4 FROMAGES</b> .....	<b>14,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella, tomme d'Anjou, chèvre bio, féta, crème fraîche, olives, origan	
<b>OCÉANE</b> .....	<b>15,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, oignons rouges, pignons de pin, citron, mesclun, olives, origan	

## NOS AUTRES SUGGESTIONS

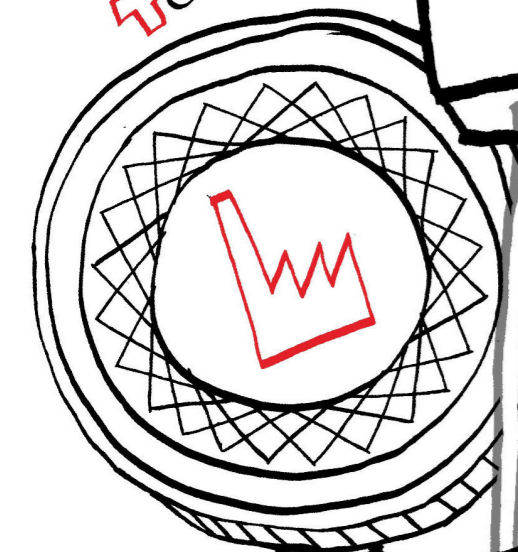
<b>COCOTTE DE POULET ESTIVALE</b> .....	<b>13,20€</b>
Emincé de poulet gratiné au parmesan, compotée de légumes de saison, tomates et olives marinées, pesto	
<b>LASAGNES DU CHEF - ÉPINARDS &amp; FÊTA</b> .....	<b>13,50€</b>
<b>FISH &amp; CHIPS</b> .....	<b>13,90€</b>
Filet de cabillaud enrôbé de pâte à frire, sauce tartare, frites	
<b>STEAK TARTARE AU COUTEAU - 180 gr</b>	<b>15,50€</b>
Viande de bœuf française taillée au couteau, œuf, cornichons, oignons, persil haché, moutarde, tabasco, sauce Worcestershire, assaisonnée par nos soins, frites	
<b>PAVÉ DE SAUMON FRAIS RÔTI</b> .....	<b>17,90€</b>
Accompagnement et sauce au choix	

## NOS DESSERTS



<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b> .....	<b>6,50€</b>
<b>TARTELETTE AUX FRUITS, crème d'agrumes</b>	<b>6,90€</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>L'AUTRE COUPE GLACÉE</b> .....	<b>7,50€</b>
Boule vanille, boule chocolat, morceaux de cookies, amandes, sauce chocolat	
<b>COUPE BRETONNE GLACÉE</b> .....	<b>7,70€</b>
Boule vanille, boule caramel beurre salé, pommes confites, sauce caramel, croustillant de crêpes, chantilly	
<b>COUPE DÉLICE GLACÉE</b> .....	<b>7,90€</b>
Fruits de saison, boule fraise, boule citron vert, coulis de fruits rouges, amandes caramélisées, chantilly	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> .....	<b>7,90€</b>
<b>PLANCHE DÉCOUVERTE SUCRÉE</b> .....	<b>12,90€</b>
Mini-desserts à partager pour 2 personnes	

VIENS FÊTER  
TON ANNIVERSAIRE  
À L'AUTRE USINE  
AVEC TES AMIS

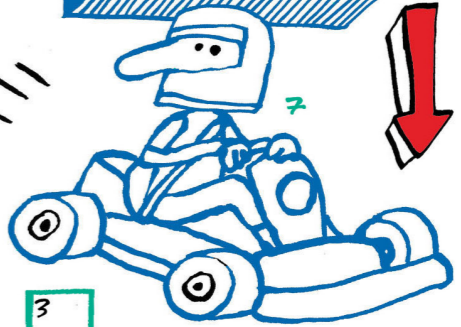
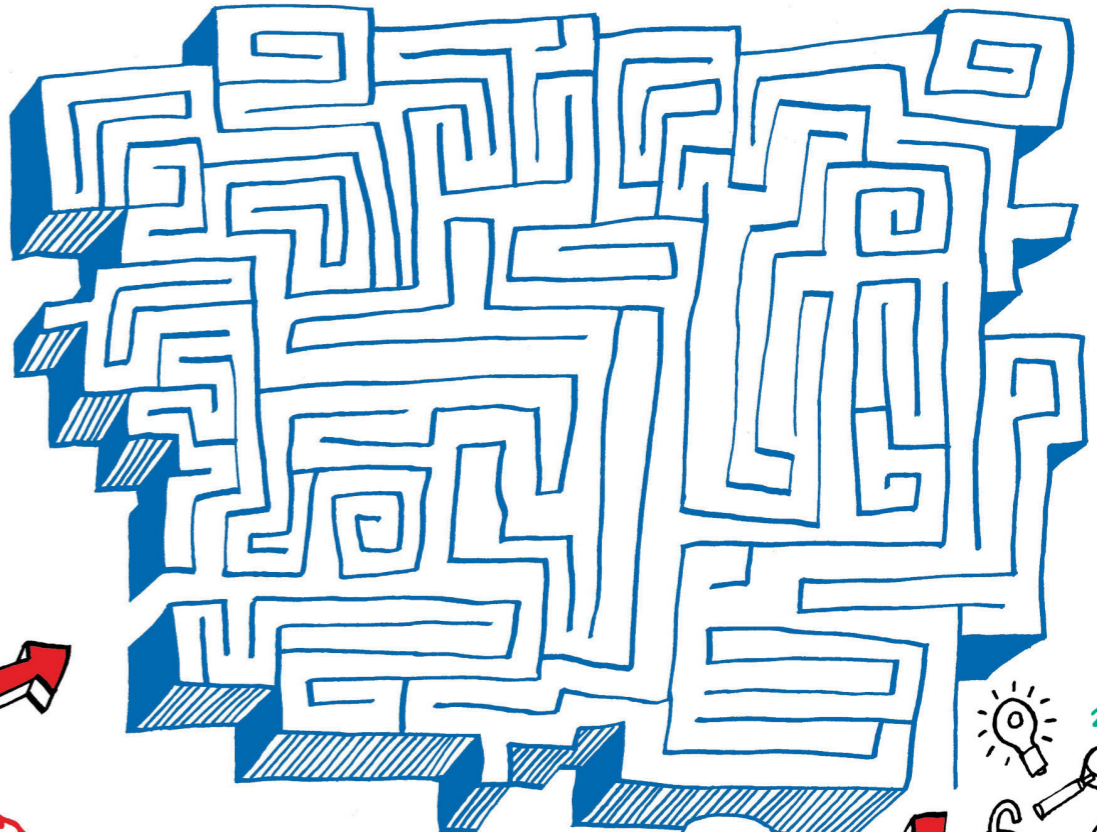
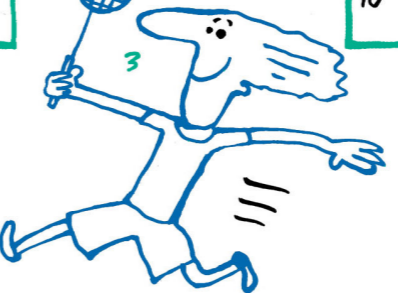
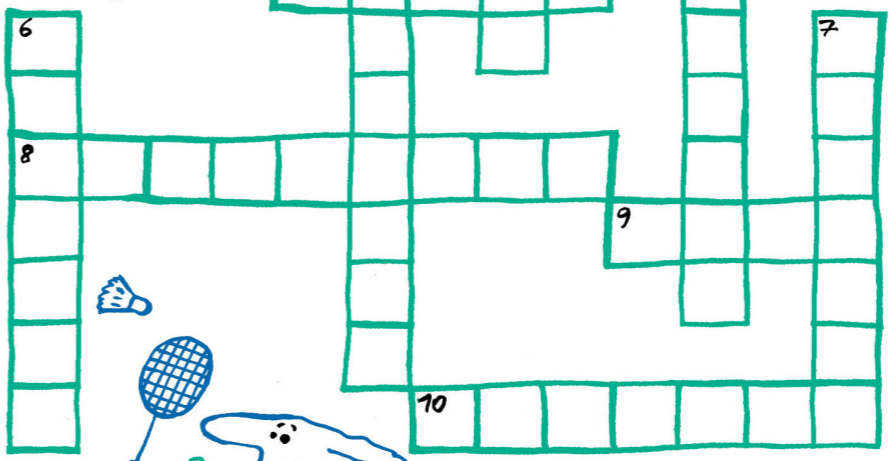
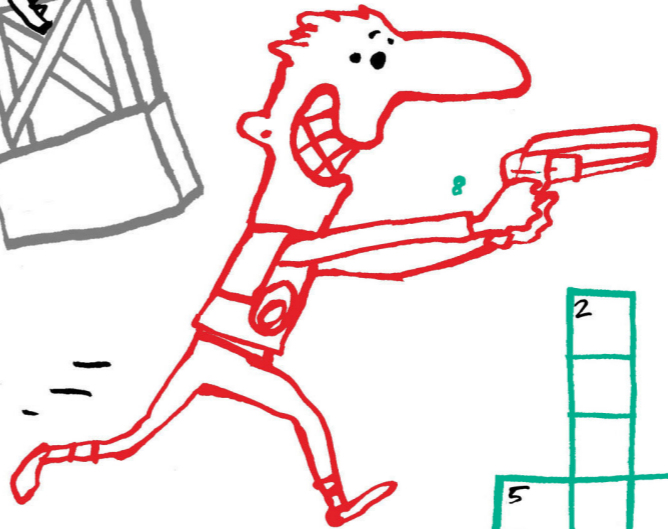
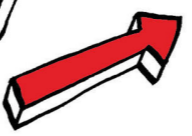
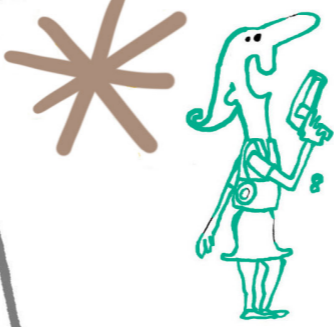
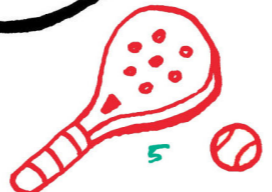
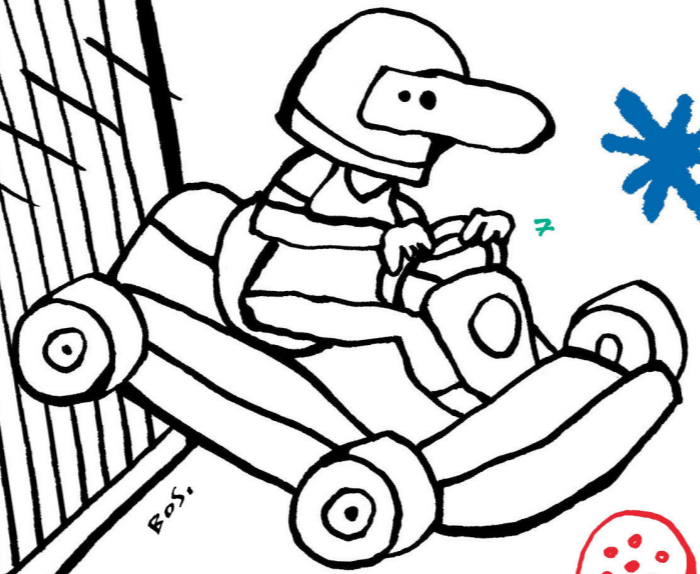
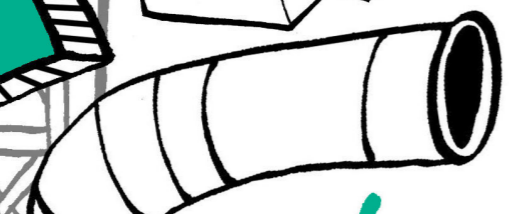


**MENU ENFANT**  
JUSQU'À 10 ANS  
**8,90€**

**PLAT**  
Émincé de poulet **ou** Fish & chips **ou**  
Steak haché frais façon bouchère 100 gr  
avec frites **ou** légumes de saison

**DESSERT**  
Glace 1 boule **ou** Mousse choco

**BOISSON AU CHOIX**  
au verre (25 cl)  
Eau minérale, Jus d'orange,  
Sirop, Diabolo, Coca-Cola



**DÉCOUVREZ  
NOS FORMULES  
ANNIVERSAIRE**