

BIEN ficelé

LE DÉJEUNER DU WEEK-END

LE BRUNCH26€	Une boisson chaude Un jus d'orange pressée Brioche maison, pain Poujauran Confiture et pâte à tartiner noisettes	(1) Oeufs fermiers parfait au choix	(2) Coquelet rôti ou ribs de cochon fermier (+ 2 EUR)	+ un dessert au choix
LE ROAST28€				

A LA CARTE

LES ENTREES

Ceviche (pêche du jour), carottes à l'orange, pomelos.....	8€
Croquettes de cochon fermier au comté, sauce BBQ.....	8€
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, poireaux grillés, fête.....	10€
Tataki de boeuf Angus fumé (à partager).....	13€
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois (à partager).....	16€

LES PLATS

(1) Oeufs fermiers parfait	14€
<i>avec potimarron, blettes OU bacon grillé, pommes paillasson, épinards</i>	
(2) A la broche	16€
Coquelet rôti	avec purée de pommes de terres, salad
Ribs de cochon fermier (+2 EUR)	

LES DESSERTS

Millefeuille géant au citron à partager, citron vert confit.....	15€
Poire pochée au miel, pain d'épices, crémeux amandes.....	8€
Granola, fromage blanc, poêlée de raisins.....	8€
Compote de pommes, caramel calvados, sacristins.....	8€

LES SUGGESTIONS

*Viandes à partager, à la broche ou à la braise
A l'ardoise*

LES BOISSONS

Jus d'orange pressée.....	5€
Café filtre (Volcan Azul).....	3€
Thé ou infusion.....	4€
Blonde Deck & Donohue (25cl / 50cl).....	4€/6,5€
Poiré Appie.....	6€

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE.

VIANDES DE CHATEAUNEUF, SAMUEL FOUILLIARD, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, LA FERME DES PINS SYLVESTRES, POUJAURAN, FROMAGERIE CLEMENT HENOU

Prix en euros TTC - Liste des allergènes disponible sur demande