

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) Demi-coquelet rôti ou poitrine de porcelet (+2€)	+ un dessert au choix
LE ROAST28€				

A LA CARTE

LES ENTREES

Soupe de butternut, ricotta, croûtons.....	8€
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, céleri, pommes granny smith, sauce BBQ.....	10€
Croquettes de cochon fermier au comté, sauce BBQ.....	8€
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 purée d'épinards, légumes rôtis OU bacon grillé, pommes paillason, champignons</i>	
(2) A la broche	17€
Coquelet rôti	avec purée de pommes de terres
Poitrine de porcelet fermier (+2€)	

LES DESSERTS

Nage de clémentines à la verveine, baba, sorbet kiwi.....	8€
Granola, fromage blanc, compote de pommes.....	8€
Ganache chocolat, sacristains, caramel beurre salé.....	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€
Deck & Donohue Blonde (25cl/50cl)....	4€/6,5€
Poiré Appie.....	6€
Cocktail Bien Ficelé.....	10€

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