

BIEN ficelé

CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES

Croquettes de cochon fermier au comté, sauce BBQ.....	8€
Tataki de boeuf Angus fumé (à partager).....	13€
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, salsifis rôtis, sauce BBQ.....	10€
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois (à partager).....	16€
Maquereaux en escabèche, chips de topinambour, mayonnaise	8€
Soupe de potimarron, fête, croûtons.....	8€
Couteaux, beurre aux herbes.....	10€

LES PLATS

Nos pièces de viandes sont cuites à la broche ou à la braise

Coquelet rôti , purée de pommes de terre, jus de viande.....	17€
Poitrine de veau rôtie , céleri, muscade.....	19€
Poitrine de porcelet fermier (accompagnement au choix).....	19€
Poisson (pêche du jour), choux vert, choux de Bruxelles, beurre au citron confit.....	19€

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites à la graisse de boeuf / Légumes de saison / purée de pommes de terre

Accompagnement supp. : 4€

VOIR LES SUGGESTIONS DU JOUR

LES DESSERTS

Assiette de fromages.....	8€
Mousse au chocolat, craquant chocolat blanc, caramel beurre salé.....	8€
Ananas rôti, glace sauge, financier.....	8€
Millefeuille vanille géant à partager, noisettes caramélisées.....	19€
Tarte au citron meringuée.....	8€

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE.

LES VIANDES DE CHATEAUNEUF - FAMILLE BOUCHEZ, AUX PÂTURAGES - SAMUEL FOUILLIARD, LA FERME DES PINS SYLVESTRES - JEAN-PHILIPPE LE FOURNIS, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, JEAN-LUC POUJAURAN

Prix en euros TTC - Liste des allergènes disponible sur demande