

B I E N *ficelé*

CARTE

LE MIDI EN SEMAINE

Le plat du jour à l'ardoise.....	14€
Le menu Entrée-Plat du jour ou Plat du jour-Dessert.....	19€

À GRIGNOTER

Tataki de boeuf Angus, cajou, jus de viande.....	13€
Assiette de charcuterie de Porc Noir de Bigorre.....	16€
Assiette de fromages de chez Charlicot.....	9€

LES ENTRÉES

Terrine de campagne aux pistaches et noisettes.....	8€
Velouté froid de courgettes, moules de bouchot et salicorne.....	8€
Boulettes d'agneau grillées, sauce fromage blanc, menthe et ciboulette (+1€ en formule).....	9€

LES PLATS

Filet mignon de porc fumé au foin, caviar d'aubergines à l'ail, aubergines et carottes rôties, jus de viande.....	22€
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, thym, faiselle et condiment de poivrons confits.....	22€
Poisson du jour confit au persil, panisse, pak choi grillé et sauce vierge.....	22€

LES DESSERTS

Pommes caramélisées et crumble sarrasin, glace lait ribot et citron vert.....	8€
Riz au lait au caramel beurre salé.....	8€
Fondant au chocolat, chantilly et glace pop corn.....	9€

NOS PIÈCES À PARTAGER

Retrouvez chaque jour notre sélection de **pièces de viande à partager** pour deux à quatre personnes, en direct d'éleveurs français responsables. La nature et le poids des pièces varient suivant les arrivages et la découpe quotidienne ! Voici quelques exemples, suivant disponibilité :

L'épaule de porcelet rôtie de Benoit Duterte, de la ferme des Deux Caps.

L'épaule d'agneau rôtie des Viandes de Châteauneuf.

La côte de boeuf maturée des Viandes de Châteauneuf.

Certaines pièces sont disponibles sur réservation. Appelez-nous !

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