

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 forestière au calvados.....	8€
Soupe de butternut, champignons sautés aux herbes, croûtons de pain à la sarriette.....	8€

LES PLATS

Poisson du jour grillé, tombée d'épinards, gnocchi de potimarron maison, sauce grenobloise.....	22€
Demi magret de canard grillé, accompagnement au choix.....	21€

LES DESSERTS

Poire pochée aux épices, financier amande, sauce chocolat et glace praliné.....	9€
Sablé breton, crémeux citron, meringue suisse, glace combava.....	9€
Brownie aux amandes, namelaka au chocolat blanc, glace cookie.....	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