

BIEN ficelé

MENU DÉJEUNER - HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Plat.....	14€
Entrée + plat / plat + dessert.....	18€
Entrée + plat + dessert.....	20€

LES ENTRÉES

Maquereaux rôtis, purée de fenouil vanillée, pickles d'oignons rouges
Soupe de brocolis à la moutarde, savora et croûtons

LES PLATS

Volaille fermière, blettes rôties et crème fromagère
Poisson (pêche du jour), taboulet de sarrasin, agrumes et ricotta

LES DESSERTS

Compote de pomme, feuilletage caramélisé et fromage blanc
Ganache chocolat, noisettes, caramel au beurre salé

LES SUGGESTIONS

Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois (à partager).....	16€
Tataki de boeuf Angus fumé (à partager).....	13€
Assiette de fromages.....	8€
Entrée / dessert seul.....	7€

B I E N *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 fumé, ricotta, ketchup de bettrave.....	10€
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois (à partager).....	16€
Ceviche (pêche du jour) , sucrine, sarrasin, lait de coco.	8€
Soupe de laitue, concombre, feta, 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 rôti , piperade, polenta au saté snackée.....	20€
Ribs de cochon (accompagnement au choix)	19€
Poisson (pêche du jour) , purée d'épinards à la muscade, asperges violettes rôties et bacon croustillant.....	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€
Ganache au chocolat, glace vanille, caramel beurre salé.....	8€
Rhubarbe pochée , sorbet fraise, mascarpone, financier.....	8€
Millefeuille vanille géant à partager, noisettes caramélisées.....	19€
Crème citron, craquant chocolat blanc, glace estragon, pomelos.....	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