

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 cochon aux poivrons et piment d'espelette.....	8€
Gaspacho de tomates et poivrons, croutons à l'ail.....	8€
Crudo de poisson du jour, guacamole pimenté, tuile de sarrasin, huile d'aneth (+3€ en formule).....	12€

LES PLATS

Ballotines de volaille aux champignons, carottes rôties, purée de carottes, et jus de viande.....	22€
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, aubergine, thym, cervelle des canuts, ketchup de betterave.....	22€
Poisson du jour, sauce vierge, déclinaison de fenouil et oeufs de truite.....	22€

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites à la graisse de boeuf / Légumes de saison / Pommes de terre grenaille

Accompagnement supp. : 4€

VOIR LES SUGGESTIONS DU JOUR A L'ARDOISE

LES DESSERTS

Brownie chocolat aux noisettes, mousse de banane et glace café.....	8€
Fraises et rhubarbe, ganache chocolat blanc et financier, glace thé noir.....	9€
Crème cheese, cerises et framboises, glace yaourt.....	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