



*La table de chez nous!*

Restaurant traditionnel



Nous vous souhaitons la bienvenue !

Jeudi 15 janvier – MIDI

# Formules de la semaine

**ENTRÉE 7€**

**L'œuf bio poché crème de butternut**

**PLATS FORMULES 17€**

**Bœuf bourguignon avec sa purée de pommes de terre**

**Ou Gnocchi maison comme dans la vallée de Pesio**

**Ou Reginettes à l'effiloché de porc**

Entrée + Plat Formule : **23€**

Plat Formule + Dessert : **23€**

Entrée + Plat Formule + Dessert : **26€**

## Les desserts formules

- Faisselle de vache au sucre de fleurs de coco
- Pomme au four, caramel de cidre, crème fouettée
- Salade de clémentines & ananas
- Crème caramel, chantilly

**VIN AU PICHET IGP Cave Coopérative du Roy René, LAMBESC**

**50cl : 12€ OU 25cl : 6€**

**« Formule enfant » à 11,00 € (jusqu'à 12ans)**

sirop au choix (grenadine – menthe – pêche – orgeat – PAC )

Nous consulter pour le plat

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert

Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.

Nous vous informons que tout changement de garniture peut engendrer une modification de tarif. **A la commande, n'oubliez pas de nous préciser vos allergènes, merci de votre compréhension.**

## **A la carte**

### **A partager ...**

Terrine de Campagne, sanglier, chevreuil, porc, échalotes...	<b>11€</b>
<b>La Gourmandise...</b> Coupelle de frites à la Belge (graissé de bœuf)	<b>6€</b>

### **Les entrées ...**

Soupe de poissons de roche, croutons, rouille, fromage râpé	<b>12€</b>
Gratiné de Saint Jacques & crevettes à la fondue de poireaux	<b>13€</b>
Feuilleté d'escargots au gorgonzola, champignons	<b>13€</b>
Bouillon détox, inspiration Japonaise (légumes, vermicelles, herbes, émietté de bonite séché, crevettes)	<u>Petit :12€ / Grand :17€</u>

### **Les pâtes fourrées maison à la semoule de blé dur « alla rimacinata »**

Raviolis au saumon, ricotta, crème de citron	<b>21€</b>
Raviolis champignons parfumés au foie gras sauce tartufata	<b>22€</b>

### **Le poisson frais ...**

Filet de dorade royale, rôti, purée de fava au yuzu, sarrasins torréfiés	<b>24€</b>
Réginettes à l'encre de seiche, noix de Saint Jacques poêlées à l'italienne	<b>25€</b>

### **Les viandes ...**

Côtes d'agneau, Françaises à la braise, beurre persillé, frites Belge, légumes	<b>24€</b>
La belle souris d'agneau, cuisson basse tempé, comme un « osso buco »	<b>28€</b>
<b>Tartare de bœuf classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous,</b>	

Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge **24€**

<b>Tartare de bœuf poêlé, aux saveurs Mexicaine</b> (avocat, coriandre, oignons, piment de chipolte...). Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge	<b>24€</b>
--	------------

※※※※※※

### **Pour les desserts ... une autre carte est à votre disposition**

Dessert <b>8€</b>	2 boules de glace <b>7€</b>
Trio de cannelés & Expresso	<b>5€</b>



## Notre Menu 39€

Gratiné de Saint Jacques, crevettes  
à la fondue de poireaux & champignons

**Ou** Bouillon détox, inspiration Japonaise

**Ou** Feuilleté d'escargots, gorgozola, champignons

**Ou** Soupe poisson de roche, rouille, croutons



Côtes d'agneau à la braise, beurre persillé

**Ou** Filet de dorade royale, purée de Fava

**Ou** Tartare de bœuf (au choix)

**Ou** Raviolis au saumon, ricotta, sce citron

**Ou** Raviolis champignons parfumés au  
foie gras sauce Tartufata



### Dessert

**Ou** 2 boules de glaces



Les prix incluent les taxes et le service. / Provenance viande de bœuf : Union Européenne



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE