

# ME NU

Tous les midis et soirs

## TARIFS PRIX NET SERVICE COMPRIS

Entrée + Plat + Dessert	35€
Entrée + Plat	28€
Plat + Dessert	25€
Fromage	4€

## FROMAGES...4€

Assiette de 3 fromages et salade  
Rocamadour ou Cabécou (suivant arrivage) et salade  
Salade verte uniquement...2€

## ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Assiette de saucisson sec	3€
Steak entier ou haché	6€
Poisson du moment	6€
Avec légumes ou frites	
2 boules de glace (vanille, fraise, chocolat)	3€

*Allergènes sur demande  
Viande bovine française  
Volaille française et européenne*

*Les chèques ne sont pas acceptés  
Les autres moyens de paiement sont acceptés  
Espèce, CB, Chèque Vacances, Titres Restaurant  
Horaires des prises de commandes...  
De 12h à 13h30 et de 19h à 21h*

*Pour le respect de nos salariés et l'écologie  
Le restaurant ferme ses portes à  
14h30 (15h30 le samedi et dimanche)  
22h30 (23h le vendredi et samedi)*

## ENTRÉES...10€

Médailon de foie gras  
Chutney, toast et petite salade

Tataki de thon en carpaccio  
Salade et jus de marinade

Œuf bio poché aux asperges  
Jambon Serrano et sauce tartare

Escalope de foie gras  
Suprêmes de pamplemousse, sauce gastrique

## PLATS...18€

Faux-filet de bœuf race viande  
Sauce Bercy

Pavé de Cabillaud, risoni de Javron  
Chorizo doux, sauce ciboulette

Selle d'agneau rôtie lentement puis snakée  
Jus de cuisson au thym

Le fameux cassoulet maison  
Manchon de canard, saucisse, saucisson et poitrine de porc

Petit rôti de volaille farci  
Sauce brisures de cèpes

Assiette végétarienne  
Risoni de Javron les Chapelles au parmesan et légumes

Cuisse de canard confite  
Sauce piment d'Espelette

## DESSERTS...7€

Salade de fruits frais  
Parfumée à la fleur d'oranger

Mi-cuit au chocolat, cuisson 10 mn  
Glace vanille

Éclair au citron, fraises et sorbet rhubarbe  
Coulis de fraise

Tatin revisitée au caramel beurre salée  
Glace vanille, chantilly, brisures de sablé breton

Panaché de 3 sorbets  
Coulis de fruit

Colonel  
2 boules de sorbet citron vert, vodka

Dans notre cuisine nous...épluchons, taillons, filetons, désarêtons, décoquillons, désossons, dénervons, pétrissons...  
Cuisons à basse température, pochons, snackons, rôtissons, mixons, émulsionnons...Bref...nous CUISINONS !!!

# MIDI

Exemple de menu

Uniquement le midi du lundi au samedi  
Hors jours fériés  
Prix net service compris

## TARIFS DES FORMULES

### DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + Plat + Dessert	19€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16€

### LE SAMEDI

Entrée + Plat + Dessert	22€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19€

### DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée unique carte	6€
Plat unique carte	15€
Dessert unique carte	6€

*Allergènes sur demande  
Viande bovine française  
Volaille française et européenne*

*Les chèques ne sont pas acceptés  
Les autres moyens de paiement sont acceptés  
Espèce, CB, Chèque Vacances, Titres Restaurant  
Horaires des prises de commandes...  
De 12h à 13h30 et de 19h à 21h*

*Pour le respect de nos salariés et l'écologie  
Le restaurant ferme ses portes à  
14h30 (15h30 le samedi et dimanche)  
22h30 (23h le vendredi et samedi)*

## ENTRÉES

Velouté de champignons  
—  
Ravioles de fromage sauce truffade d'été  
—  
Œuf en brouillade au saumon fumé, pain grillé

## PLATS

Le fameux cassoulet maison  
—  
Filet d'églefin, coulis de crevette  
—  
Joues de porc moelleuses sauce cidre  
—  
Épaule d'agneau confite 12h, jus tomate

## FROMAGES AVEC SALADE

Assiette de 3 fromages...4€  
—  
Rocamadour ou Cabécou suivant arrivage...4€  
—  
Salade verte uniquement...2€

## DESSERTS

Dégustation tout chocolat  
*En mousse ivoire, crémeux noir et glace*  
—  
Pain perdu au caramel beurre salé  
—  
Tiramisu aux fruits des bois  
—  
Assiette de 3 fromages et salade  
—  
Rocamadour ou Cabécou suivant arrivage et salade

Dans notre cuisine nous...épluchons, taillons, filetons, désarêtons, décoquillons, désossons, dénervons, pétrissons...  
Cuisons à basse température, pochons, snackons, rôtissons, mixons, émulsionnons...Bref...nous CUISINONS !!!