

CARTE DU SOIR

AOÛT 2022




// MENU POPOTE
27,90€
ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE CI-DESSOUS.





// MENU PAPILLES
36,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE CI-DESSOUS.

NOS ENTRÉES 10,00€

- // TARTE FINE À LA TOMATE / ESCARGOTS EN PERSILLADE.
- // TENTACULE DE POULPE GRILLÉ / CORIANDRE ET CACAHUËTES / CAROTTES CONFITES AU CUMIN +3€
- // FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT / MAGRET FUMÉ / CHUTNEY FRAISE / PAIN AUX FRUITS. +3€
- // CRÈMEUX DE PETITS POIS / FÈVES / POISSON FUMÉ / ŒUFS MULTICOLORES / MIMOSA D'ŒUFS.
- // TARTARE DE THON ALBACORE/SUCRINE/HUILE D'OLIVE/EMULSION PIQUILLOS.+3€
- // SALADE DE TOMATES D'ANTAN / BURRATINA / PESTO / BRESAOLA.
- // AUBERGINES GRILLÉES ET FUMÉES / CONDIMENT MISO / TOFU. 

NOS PLATS 18,90€

- // FAUX FILET OU CÔTE DE BOEUF SARTHOIS "LIMOUSINE" À PARTAGER, DÉCOUPÉ À VOTRE TABLE.
POIDS AU CHOIX SELON LA SÉLECTION. **HORS MENU 65€ LE KILO.**
- // PAVÉ DE BŒUF 200GR À LA PLANCHA / PETITE VERDURE. +3€
SAUCE AU CHOIX : POIVRE / TARTARE / BLEU / CONFIT D'ÉCHALOTES / BEURRE "MAITRE D'HÔTEL"
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : POMMES FRITES / POMMES PURÉE / GRENAILLES EN PERSILLADE / SALADE / HARICOTS VERTS.
- // TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180GR DE RACE CHAROLAISE / PETITE VERDURE / POMMES FRITES.
- // TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE / SALADE DE TOMATES ANCIENNES.
- // TRUITE FRANÇAISE / DUO DE COURGETTES ET AUBERGINES / CONDIMENT OLIVE NOIRE.
- // RETOUR DE LA CRIÉE / RATATOUILLE / SAUCE VIERGE.
- // ENTRECÔTE DE VEAU / DÉCLINAISON AUTOUR DE LA CAROTTE / JUS AU FOIN.
- // POKE BOWL / RIZ THAÏ / AVOCAT / SALADE DE CRUDITÉS ET CUIDITÉS.
1- SUPRÊME DE POULET ET CHIPS DE POITRINE OU 2- TOFU BIO SARTHOIS  OU 3- TRUITE FRANÇAISE CRUE ET MARINÉE
- // PLAT VÉGÉ' : QUINOA RÔTI ET POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS / BOUILLON DE LÉGUMES 
- // SALADE CÉSAR NEW-YORKAISE SALADE ROMAINE / HOMARD BLEU / ANCHOIS / PARMESAN / SAUCE CÉSAR. +4€

NOS FROMAGES ET GOURMANDISES SUCRÉES 9,00€

- // CHARIOT DE FROMAGES DE CHEZ FRANCK GESLAND "AUX FROMAGES FINS"
3 PIÈCES - 6,00€ 5 PIÈCES - 9,00€ (DANS LE MENU) 7 PIÈCES - 11,00€
- // LES CANNELÉS BORDELAIS FAÇON PROFITEROLES / SAUCES CAMEL & CHOCOLAT / VÉRITABLE CHANTILLY.
NOMBRE DE CANNELLÉ : 1 - 6,00€ 2 - 9,00€ (DANS LE MENU) 3 - 11,00€
1 GLACE PAR CANNELLÉ : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAMBOISE OU STRACCIATELLA.
- // PAVLOVA / CRÈMEUX VANILLE, RHUBARBE, FRUITS ROUGES.
- // BABA FAÇON "AFTER-EIGHT" (BABA, CRÈMEUX CHOCOLAT 85%, GEL MENTHE, EAU DE VIE DE MENTHE SUISSE DU SONNEUR)
- // NAGE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT / SORBET ABRICOT 
- // SNICKERS BY P&P / GLACE CACAHUËTES.
- // LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND / CINQ GOURMANDISES DU PÂTISSIER & UNE BOULE DE GLACE DE LA FERME.

AFIN DE REDUIRE CONSIDÉRABLEMENT VOTRE TEMPS D'ATTENTE AINSI QUE DE FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PÂTISSIERS, NOUS INVITONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE À BIEN VOULOIR COMMANDER, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LES DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPREHENSION.

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION ARTISANALE DE LA FERME DE L'AUBERDIÈRE À MONTAILLÉ 72120 « FAIT MAISON & LOCAL »
LA CARTE EST ÉLABORÉE PAR LE CHEF NICOLAS URRUTIA & L'ÉQUIPE.

POUR LES ALLERGÈNES OU AUTRES DEMANDES VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À L'ÉQUIPE DE SALLE ET NOUS NOUS EFFORCERONS DE RÉPONDRE À VOS DEMANDES.