

# CARTE Ô'CHARFAIT

## Les entrées

### La Raviole

Raviole de poisson aux herbes, crème citronnée, pickles de betterave.

### La Moquette

Crèmeux de moquette à l'ail et au xérès, croûtons à l'ail.

## Les plats

### La Criée

Retour de la criée, sauce curry, semoule aux épices douce, carotte croquante.

### Filet mignon de porc

Filet mignon cuit en basse température, sauce échalote, mille-feuille de potimarron, roquette au balsamique.

## Les desserts

### La Poire

Poire rôtie au miel, crumble à l'amande, crèmeux chocolat.

### Le Chocolat

Tartelette au chocolat noir, caramel beurre salé, tube de meringue.

# LES INCONTOURNABLES



## L'ANDOUILLETTE

Andouillette ficelle 200 gr.  
pommes de terre grenaille  
assaisonnement du jour.

## L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr  
pommes de terre grenaille  
assaisonnement du jour.

## TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,  
mesclun au vinaigre balsamique.

## FROMAGE CHAUD

Accompagné de sa confiture.

## LE GOURMAND

Café ou thé accompagné  
de gourmandises.

## SUGGESTION DU CHEF

Le chef vous propose également

## LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

*Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.*

## LE VIN DU MOMENT



CÔTES CATALANES 14% ALC./VOL.

DOMAINE LAURIGA

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

*Un vin idéal au quotidien.*