

# CARTE Ô'CHARFAIT

## Les Entrées

### LE SALSIFIS

Salsifis cuit basse température, condiment chorizo persil, crumble parmesan.

### LE POIREAU

Poireaux vinaigrette aux agrumes, mayonnaise au vert de poireau et poireaux frit.

## Les Plats

### LA CRIÉE

Cannellonis farcis aux rillettes de poisson acidulé, gratinée au fromage.

### SAUCISSE BRASSE



Saucisse brasse cochon élevé sur paille, purée de pommes de terre, jus serré et condiment ail.

## Les Fromages

### TRIO DE FROMAGE

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

### FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte.

## Les Desserts

### LA POMME

Pommes rôties, caramel beurre salé, crumble au chocolat.

### LE BROOKIE

Le brownie et cookie, glace vanille.

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

## LES INCONTOURNABLES



### L'ANDOUILLETTE

Andouillette tirée à la ficelle 5A environ 250g.  
Accompagnement du jour.



### L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr  
Accompagnement du jour.

### PLAT VÉGÉTARIEN

Préparé en fonction des produits de saisons

### LE GOURMAND

Café ou thé accompagné de gourmandises.

### SUGGESTION DU CHEF

À découvrir sur place

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...