

CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées



LE PÂTÉ 5€

Pâté de campagne aux champignons et aux marrons, condiment chutney de champignons.

POTIMARRON 5€

Crèmeux de potimarron, noisettes torréfiées, copeaux de jambon.

Les Plats

LA CRIÉE 14€

Retour de la criée, croûte aux herbes et noix de pécan, bouillon de légumes thaïlandais et légumes croquants



LE MIGNON 14€

Mignon de porc au paprika, chou kale confit et frit, pommes de terre fondantes.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGE 5€

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD 5€

Brioche toastée, Mizotte.

Les Desserts

LE CITRON 5€

Tartelette meringuée déstructurée, crumble croustillant et crèmeux aux agrumes, citron jaune et vert et croquant de meringue.

LA BÛCHE AU CHOCOLAT 5€

Génoise roulée et crème au beurre

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

LES INCONTOURNABLES



L'ANDOUILLETTE 18€

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



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE 19€

Entrecôte 250g
Accompagnement du jour.

PLAT VÉGÉTARIEN 12€

Préparé en fonction des produits de saisons.

LE GOURMAND 7€

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 90€

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

CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées



LE PÂTÉ 5€

Pâté de campagne aux champignons et aux marrons, condiment chutney de champignons.

POTIMARRON 5€

Crèmeux de potimarron, noisettes torréfiées, copeaux de jambon.

Les Plats

LA CRIÉE 14€

Retour de la criée, croûte aux herbes et noix de pécan, bouillon de légumes thaïs et légumes croquants



LE MIGNON 14€

Mignon de porc au paprika, chou kale confit et frit, pommes de terre fondantes.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGE 5€

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD 5€

Brioche toastée, Mizotte.

Les Desserts

LE CITRON 5€

Tartelette meringuée déstructurée, crumble croustillant et crèmeux aux agrumes, citron jaune et vert et croquant de meringue.

LA BÛCHE AU CHOCOLAT 5€

Génoise roulée et crème au beurre

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

LES INCONTOURNABLES



L'ANDOUILLETTE 18€

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



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250g 19€
Accompagnement du jour.

PLAT VÉGÉTARIEN 12€

Préparé en fonction des produits de saisons.

LE GOURMAND 7€

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 90€

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