CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées

LE PÂTÉ 5€
Pâté de campagne aux champignons et aux marrons, condiment chutney de champignons.

RILLETTES DE POISSON 5€
Rillettes de poisson blanc acidulé, confits d'échalotes, citron vert et gingembre

Les Plats

LA CRIÉE 14€
Retour de la criée, croûte aux herbes et noix de pécan, bouillon de légumes thaïllandais et légumes croquants

LE MIGNON 14€
Mignon de porc aux airelles, 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

LA CLEMENTINE 5€
Sponge cake au thé matcha, mousse et segments de clémentine

LA BÛCHE AU CHOCOLAT 5€
Génoise roulée et crème chocolat noir

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.

LE GOURMAND 7€
Café ou thé accompagné de gourmandises.

PLAT VÉGÉTARIEN 12€
Préparé en fonction des produits de saisons.

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...