



MENU SERVI UNIQUEMENT LES SOIRS ET  
WEEK-END

28,00€ Entrée/plat ou Plat/dessert

33,00€ Entrée, plat et dessert

Chair de crabe, rémoulade de cèleri, parfum de curry

Ou

Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert

\*\*\*\*

Civet de sanglier, légumes racines à l'étouffé

Ou

Pavé de merlu haricots Tarbais et chorizo, crumble à l'ail

\*\*\*\*

Tarte tatin servie tiède, glace à la crème d'Isigny

Ou

Billes de poires fondantes, crémeux chocolat coque de macaron

• Menu P'tit Bout 12 euros

Fondant de poulet, frites

Glace

L'ensemble du menu est fait maison (hors glace et sorbet)

## CARTE

### ENTREES

Terrine de foies de volaille au porto	9€
Poêlon d'une douzaine d'escargots	12€
Chair de crabe, rémoulade de cèleri, parfum de curry	12€
Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert	13€

### PLATS

Pavé de merlu, haricots Tarbais et chorizo, crumble à l'ail	17€
Civet de sanglier, légumes racines à l'étouffé	17€
Tranche épaisse de paleron de bœuf, garniture bourguignonne	17 €
Bruschetta gratinée, salade	18.50€
(large tranche de pain, fondue d'oignons, champignons persillés, lard fumé, émincé de volaille, crème double)	
Poké bowl automnal	18,50€
(salade, falafels, chou rouge, quinoa, avocat, houmous rose)	
Tartare de bœuf (180grs, frites, salade)	17€
Burger (180gr, frites, salade)	17€
Double burger (2x180grs, frites, salade)	21€
Faux filet double (suppl. poivre 2.50€)	26€
(300gr mini, viande charolaise, frites, salade)	
Camembert rôti (charcuterie, frites, salade)	21€



**Menu unique du Terroir**

**30 €**

**Poêlon de douze escargots au beurre persillé**

**\*\*\*\***

**Tranche épaisse de paleron de bœuf, garniture bourguignonne**

**\*\*\***

**Entremet chocolat-Griottines**

**L'ensemble du menu est réalisé par nos soins**