

# L'OISEAU SUR SA BRANCHE

Pas d'embrouille que de la tambouille {100% cuisine maison}

## LES ÉCHAUFFES PAPILLES

<b>CAILLETTE DE LA MAISON</b> .....	10
Au cochon c'est si bon! Sauce des tomates de l'été	
<b>ACCRAË</b> .....	8
Accras de crabe, yaourt aux herbes fraîches, Salade de radis jolis jolis	
<b>SAMOSSA AU BŒUF ET CUMIN</b> .....	10
Salade de choux rouge sauce yaourt et herbes fraîches	
<b>TARTARE DE VEAU</b> .....	16
Kumquats confits et herbes folles	

### MENU DU JOUR

**ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT**  
19€

**ENTRÉE+PLAT+DESSERT**  
23€

<b>VELOUTÉ DE COURGE OLIVE</b> .....	8
Petits croûtons qui croustillent	
<b>LA PICCOLA PIZZA</b> .....	15
Tomate de l'été, shitake, les derniers poivrons, agneau confit et cantal	
<b>TARTE AUX POMMES</b> .....	6
Crème roïbos & pommes délices	

### POUR LES ZOZIOS 15€

Jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet maison & patatas  
1 sirop ou diabolo  
1 boule de glace

## LES PLATS QUI FONT MOUCHE

<b>CÉLERI EN CROÛTE DE SEL</b> .....	18
Purée choux fleur, sauce chimichurri et amandes torréfiées	
<b>ONGLET DE BŒUF POÊLÉ</b> .....	24
Purée de courge, carotte glacé et sauce au poivre	
<b>COCOTTE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN</b> .....	28
Épaule d'agneau désossée et roulée, pommes de terre confites, jus de viande et légumes	
<b>PÈRE DODU, COMME UN CORDON BLEU</b> .....	23
Dinde, jambon de pays, comté, Écrasé de pomme de terre à l'estragon	
<b>DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES</b> .....	25
Purée de panais, sauce vierge, émulsion anisé et fenouil	
<b>CÔTE DE VEAU POÊLÉE (450G)</b> .....	38
Veau bio élevé par Cyprien à Poet-Ceylard, Pomme de terre grenaille et sauce minute dans la poêle	

Nos viandes sont origine France

## LES PETITS PÉCHÉS

<b>PLATEAU DE FROMAGE</b> .....	9
Du coin et d'ailleurs	
<b>COEUR FONDANT AU CHOCO</b> .....	9
De l'amour en dessert, tendrement cacao et pointe de sel, en cuisson minute	
<b>POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE</b> .....	8
Nuage au roquefort & crumble d'avoine	
<b>RIZ AU LAIT</b> .....	8
Douceur d'enfance, dulce de lecce	
<b>COUPE COLONEL</b> .....	7
Sorbet citron Terre Adélice, vodka	



Des informations sur les allergènes contenus  
dans nos plats vous seront transmises sur  
demande par le personnel du restaurant.

Menus uniquement les midis en semaine. À la carte les soirs, les week-end, les jours fériés et ponts.