L'OISEAU SUR SA BRANCHE

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

LES ÉCHAUFFES PAPILLES

CAILLETTE DE LA MAISON 10
Au cochon c'est si bon!
Condiment ail confit et amandes, chips de pain

SOUPE À L'OIGNON 8
Siphon de pain grillé & croûtons qui croustillent

ŒUF PARFAIT CRÈME AU PICODON 9
Compotée d'oignons rouges, poires rôties, sarrasin grillé

SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE D'HERBES 15
Pommes, noisettes & céleris

VELOUTÉ DE COURGE OLIVE 8
Au curry rouge & lait de coco

LES PLATS QUI FONT MOUCHE

CÉLERIS EN CROÛTE DE SEL 18
Mousseline de chou fleur, poêlée de lactaires délicieux & salade d'herbes

DOS DE MERLU RÔTI BEURRE AIL & PERSIL 25
Beurre de corail, panisses, palets de pomme de terre

JOUE DE COCHON CONFITE 20
Marinée à la bière et aux agrumes,
sauce aux épices douces, mousseline de carotte à l'orange, légumes de saison

PARMENTIER DE QUEUE DE BŒUF 22
Purée de pomme de terre à l'estragon,
chapelure, salade jamais malade

COCOTTE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN 28
Épaule d'agneau désossée et roulée, légumes d'automne & pommes de terre confites, jus de viande

Nos viandes sont origine France

EXEMPLE DE CARTE

Nous changeons notre carte quotidiennement
Menu à 23€ les midis en semaine
À la carte soirs et week-ends

LES PETITS PÉCHÉS

CHEESE CAKE CITRON VERT 8,5
Cream cheese et crémeux au citron vert,
biscuit amandes

COEUR FONDANT AU CHOCO 9
De l'amour en dessert, tendrement cacao et pointe de sel, en cuisson minute.
Crème anglaise à la vanille

LE GROS CHOU 9,5
Comme un Paris-Brest à la cacahuète & noix !

BABA AU RHUM À réserver à la commande 9
Pour les pirates!

PLATEAU DE FROMAGE 10
Du coin et d'ailleurs

POUR LES ZOZIOS 15€

Jusqu'à 12 ans

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

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

À la carte soirs et week-ends