



Fait Maison



Lundi au Jeudi de 12h à 14.30 & 19h à 22h

Vendredi de 12h à 14.30 & 19h à 23h

samedi de 12h à 15.00 & 19h à 23h

Fermé Samedi midi - Dimanche - Lundi soir

CUISINE Généreuse & Gourmande

*Conditions THE FORK non applicable

Burger ou plat de l'ardoise en formule - *semaine hors jour férié*

UNIQUEMENT MIDI

Entrée* et Dessert* de l'ardoise

voir "ardoise"

12,00 €

Plat* de l'ardoise ou burger *

voir "ardoise"

14,90 €

l'entrée ou le dessert avec plat de résistance

voir "ardoise"

19,90 €

l'entrée le plat de résistance et le dessert

voir "ardoise"

23,90 €

Formules de la carte *sur demande à la commande*

Entrée + Plat -

aux choix de la carte

27,40 €

Plat + Dessert

aux choix de la carte

27,40 €

Entrée + Plat + Dessert

aux choix de la carte

35,90 €

Entre amis "es"

Assortiment de charcuterie 2 / 3 personnes Hors formules

17,00 €

ENTREES

JOUR *

6,00 €

AVOCAT CREVETTES Sauce cocktail

9,90 €

CHEESECAKE salé - guacamole - avocat frais - truite fumée - filet de citron

9,90 €

TERRINE DE COCHON *Maison bien sûr !!*

9,90 €

PLAT DE LA MER

peut varier suivant arrivage

POISSON "Filet de Rascasse "cuit en bouillon maison" servi sur sauce au chorizo riz & confit d'aubergines	19,90 €
CALAMARS À LA SICILIENNE "sauce relevé mais pas piquante" pomme de terre écrasée	17,90 €
CALAMARS SNACKÉS sur pesto de tomates séchées-amandes-basilic, huile d'olive, riz & confit d'aubergines	19,90 €

SALADE

CÉSAR poulet cuit mariné "citron gingembre estragon"sauce au yaourt, tomate, croutons, œuf, copeaux parmesan	15,90 €
LANDAISE gésiers de volailles persillés, P d T grenailles, tomates, œufs	18,90 €
VÉGÉTARIEN ou VEGAN association à la demande et graines BIO " chaud ou froid"	15,90 €

PLAT & BURGER

Viande majoritairement Française

AGNEAU "épaule" 7 Heures , purée de fèves au parmesan & P d Terre écrasée	22,90 €
"CASSOULET Poitrine de porc fraîche et fumée fondantes, saucisse de Toulouse	19,90 €
PIÈCE DE BŒUF "Entre-côte" 180/200gr grillée, beurre maître d'hotel, pommes de terre grenaille (bleu ou saignolles)	23,90 €

BURGER

servi avec pommes de terre grenaille

BURGER d'ARLETTE PULLED BEEF - Effiloché de bœuf d'une recette de nos grands-mères en cuisson lente "2 à 3 heures" , camembert fondu, salade, servi avec mayonnaise "maison". P d Terre grenailles sautées	14,90 €
BURGER d'ARLETTE PULLED PORK - Effiloché de porc mariné et cuit 4 / 5 heures, camembert fondu, salade, servi avec sauce herbeaux "maison". P d Terre Grenailles sautées	
BURGER d'ARLETTE CONFIT DE CANARD Effiloché, camembert fondu & mirabelles, pickles oignons et gingembre, sauce maison au choix, Pomme de terre grenailles sautées	



Fait Maison

Lundi au Jeudi de 12h à 14.30 & 19h à 22h
 Vendredi de 12h à 14.30 & 19h à 23h
 samedi de 19h à 23h

Fermé Samedi midi - Dimanche - Lundi soir



CUISINE Généreuse et Gourmande

Desserts

Pain Brioché perdu et sa crème fouettée	Retour en enfance!	9,90 €
Tarte citron " re-visitée"	Pétillante de fraîcheur!	9,90 €
Mousse au chocolat noir	Qui defends sa reputation !	9,90 €
Pavlova et ses fruits de saisons	Une douceur Craquante!	9,90 €
Baba au Rhum et sa crème fouettée	Pas mal..... Pas mal !!	9,90 €
Mi cuit tout chocolat noir	anti stress!	9,90 €

Café & Pousse café

Café - Déca - Thé Gourmand	" assortiment de 3 desserts"	10,90 €
Café ou Déca & son biscuit		2,40 €
Thé / infusion & son biscuit		3,40 €
Le FAMEUX Panier "de fruits" avec du		
Calvados - Amaretto - Cognac - Manzanita- Cointreau - Bénédictine 4/6cl		5,50 €
BAS ARMAGNAC Domaine Marquestau année 1992		12,00 €

Prix Net Service compris // Demander moi la liste des allergènes "c'est moi qui cuisine"!!!

