

L'étal de mon boucher

ENTRECÔTE DE RACE ET BEURRE MAITRE D'HÔTEL 300g	24.0
<i>Pommes frites et beurre aux herbes</i>	
LA POIRE DE BŒUF aux échalotes ou sauce poivre	20.9
ONGLET 300g À L'ÉCHALOTE servi et tranché à votre table	25.9
<i>Ratatouille maison, frites, salade</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À L'ITALIENNE OU CLASSIQUE	19.0
<i>Italienne tapenade, pesto, tomates confites mozza Classique ,Pommes frites et salade</i>	
MAGRET DE CANARD EN CUISSON BASSE TEMPERATURE	18.9
<i>Sauce miel ,Cannelle écorce d'orange ou au poivre</i>	
ITALIAN BURGER FAÇON BOUCHER PAIN MAISON	17.9
<i>Steak haché, Black Angus, Coppa, gorgonzola, Cheddar, échalotes confites</i>	
ROGNONS DE VEAU flambés au cognac	17.9
<i>Sauce crème champignons</i>	
FOIE DE VEAU À L'ITALIENNE	17.5
<i>Déglacé vinaigre de framboise sauce crème champignons, aïelles</i>	
SUPRÊME DE POULET SAUCE MORILLES	18.9
ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS	17.5
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET AU CURRY	16.9
<i>Sauce crème champignons et curry</i>	
JAMBONNEAU à l'Alsacienne sauce béarnaise	18.5
ESCALOPE DE VEAU AUX MORILLES	21.9
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SPAGHETTI TOMATES	21.5

Garnitures au choix : pâtes, frites, riz, salade, polenta crémeuse,
ratatouille fraîche, mille feuilles de pommes de terre maison.

Garnitures en supplément : 1.5

Au fil de l'eau

DOS DE CABILLAUD FRAIS	21.9
<i>Sauce coco citronnelle et sa polenta crémeuse</i>	
CARRÉ DE SAUMON FRAIS POÊLÉE GREMOLATA	21.9
<i>Marinade citron vert, écorce d'orange, coriandre, ail, persil et Polenta crémeuse</i>	
POÊLÉE DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES CRÈME PESTO	22.9
<i>Polenta crémeuse, flambé au pastis ,ail, tomate fraîche</i>	
PANIER DE L'OCEAN PÔLÉE DE COURGETTES	24.9
<i>St Jacques, gambas, saumon, sauce au lait de coco et citronnelle</i>	
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES	25.0
<i>St Jacques, sauce crème, agrumes</i>	

