

# ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET MISES EN BOUCHE

## 1 – LE PETIT CREUX

4,50€ par personne

- ½ tranche de jambon blanc
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche d'andouille
- 1 rondelle de boudin noir
- 1 morceau de rillaud

## 2 – LE PETIT PLUS

5,50€ par personne

- ½ tranche de jambon blanc
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche d'andouille
- 1 rondelle de boudin noir
- 1 morceau de rillaud
- ½ tranche de terrine de campagne
- ½ tranche de rilette de porc

## 3 – LE COUPE FAIM

6,95€ par personne

- ½ tranche de jambon blanc
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche d'andouille
- ½ tranche de rôti de porc
- ½ tranche de rôti de bœuf
- ½ cuisse de poulet
- ½ tranche de terrine de campagne
- ½ tranche de rillettes de porc

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

# NOS SALADES

<b><u>TABOULÉ ORIENTAL</u></b>	11,50€ LE KG
Semoule de blé, tomates, pois chiches, poivrons, raisins, menthe, huile olive	
<b><u>CAROTTES RAPÉES</u></b>	11,50€ LE KG
Carottes, vinaigrette à la moutarde, persil	
<b><u>CÉLÉRI REMOULADE</u></b>	11,50€ LE KG
<b><u>CONCOMBRES A LA CREME</u></b>	13,90€ LE KG
<b><u>SALADE PIÉMONTAISE</u></b>	13,90€ LE KG
Pommes de terre, jambon blanc, œufs, tomates, cornichons, mayonnaise	
<b><u>SALADE MARCO POLO</u></b>	13,90€ LE KG
Tagliatelles, surimi, poivrons, mayonnaise	
<b><u>SALADE DE RIZ A LA NICOISE</u></b>	13,90€ LE KG
Riz, thon, tomates, haricots verts, poivrons, œufs, anchois, maïs, olives, vinaigrette	
<b><u>SALADE MACÉDOINE</u></b>	13,90€ LE KG
Carottes, navets, petits pois, haricotes verts, mayonnaise	
<b><u>SALADE DE CHOUX JAMBON FROMAGE</u></b>	13,90€ LE KG
Chou blanc, jambon banc, Comté, emmental, tomates, persil, vinaigrette	
<b><u>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</u></b>	13,90€ LE KG
<b><u>CHAMPIGNONS A LA CREME ET HERBES</u></b>	14,90€ LE KG
<b><u>SALADE ALASKA</u></b>	14,90€ LE KG
Surimi, carottes, ananas, mayonnaise, herbes	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

# LES PLATS DE CHEZ NOUS

<b><u>Marmiton de mignon porc sauce normande au cidre</u></b>	7,60€ pers.
Oignons, pommes, cidre, jus de viande, beurre, crème, herbes	
<b><u>Rôti de porc échine braisé à la dijonnaise</u></b>	6,50€ pers.
Oignon, ail, moutarde, vin blanc, jus de viande, herbes, beurre, crème	
<b><u>Cuisse de canard confite sauce forestière</u></b>	8,20€ pers.
Oignon, ail, jus de viande, champignons de Paris, crème, beurre, persil	
<b><u>Mijoté de joue de bœuf grand mère</u></b>	9,90€ pers.
Joue de bœuf, oignon, ail, carottes, champignons, lardons, jus de viande, persil	
<b><u>Rôti de porcelet sauce forestière</u></b>	8,90€ pers.
Oignons, ail, champignons, crème de cèpes, jus de viande, beurre, crème, persil	
<b><u>Colombo de porc</u></b>	6,80€ pers.
Oignons, ail, carottes, jus de viande, épice, colombo, crème, persil	
<b><u>Fricassé de filet poulet à la provençale</u></b>	6,70€ pers.
Oignons, ail, carottes, poivrons, courgettes, jus de viande, sauce tomate huile olive, crème, herbes	
<b><u>Mijoté de veau çà la paysanne</u></b>	8,50€ pers.
Oignons, ail, carottes, champignons, lardons, jus de viande, sauce tomate beurre, crème, persil	
<b><u>Mijoté de sot l'y laisse dinde à l'ancienne</u></b>	7,50€ pers.
Oignons, ail, carottes, lardons, vin blanc, jus de viande, beurre, crème, moutarde à l'ancienne	
<b><u>Cuisse de poulet rôti au chèvre et miel, sauce provençale</u></b>	6,40€ pers.
Oignons, ail, chèvre, sauce tomate, poivrons, courgettes, épices provençales, jus de viande, herbes	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

# LES PLATS DE CHEZ NOUS

<b><u>Couscous royal</u></b>	9,90€ pers.
½ cuisse de poulet, merguez, boulette de bœuf, navets, céleris, carottes, jus de viande, sauce tomate, ail, oignons, épices à tajine, courgette selon saison Semoule couscous + 0,40€	
<b><u>Tajine de poulet, merguez, miel et fruits secs</u></b>	8,90€ pers.
Merguez, filet de poulet, navets, céleris, carottes, courgettes, sauce tomate, ail, oignons, épices à tajine, jus de viande, abricots, pruneaux, miel Semoule couscous + 0,40€	
<b><u>Rougail</u></b>	5,80€ pers.
Oignon, ail, saucisses, sauce tomate, épices provençales, huile d'olive, herbes, jus de veau, piment doux	
<b><u>Lasagnes de poulet au curry à la provençale</u></b>	7,00€ pers.
Poulet effiloché, jus de viande, crème au curry, oignons, ail, sauce tomate, poivrons et courgettes selon saison, épices provençale, Béchamel, gruyère	
<b><u>Lasagnes de bœuf gratiné au chèvre</u></b>	7,00€ pers.
Bœuf bolognaise, épices provençale, oignons, ail, carottes, sauce tomate, Béchamel, gruyère	
<b><u>Parmentier de poulet rôti</u></b>	7,00€ pers.
Oignons, ail, jus de viande, poulet, écrasé de pommes de terre, beurre, crème, persil, gruyère	
<b><u>Parmentier de canard confit</u></b>	7,50€ pers.
Oignons, ail, graisse de canard, jus de viande, herbes, écrasé de pommes de terre, beurre, persil, gruyère, crème	
<b><u>Tartiflette rustique</u></b>	6,50€ pers.
Oignons confits, vin blanc, lardons, pommes de terre, crème, beurre, persil, tome de vache	
<b><u>Paëlla</u></b>	8,95€ pers.
Riz, crevettes, moules, chorizo, encornets, poulet, épices, colin	
<b><u>Gratiné de fruits de mer aux petits légumes</u></b>	7,80€ pers.
Echalotes, vin blanc, carottes, poireaux, navets, St jacques, poissons, moules, crevettes	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

# LES ACCOMPAGNEMENTS

Par personne

	Choix 1 part	choix 1/2 part
<b>Gratin dauphnois forestier</b> P. de terre, champignons, crème, beurre, ail et gruyère	3,00 €	1,60 €
<b>Gratin dauphnois</b> P. de terre, crème, beurre, ail et gruyère	2,80 €	1,50 €
<b>Pomme de terre garnie à la paysanne</b> (individuel) Pomme de terre garnie, oignons, lardons, crème, gruyère, herbes	3,40 €	
<b>Gratin de pomme de terre et patate douce</b> ail, beurre, béchamel, crème, herbe	3,20 €	1,70 €
<b>Poêlée de pommes de terre rissolées ail et fines herbes</b>	2,60 €	1,40 €
<b>Poêlée de pommes de terre saladaise</b> (en plaque) ail, oignons, persil, graisse de canard	3,40 €	1,80 €
<b>Poêlée provençale façon ratatouille</b> (en plaque) oignons, ail, poivrons, courgettes, aubergines, tomates, épice provençale, persil	3,40 €	1,80 €
<b>Méli-mélo de champignons à la crème d'ail et fines herbes</b>	3,50 €	1,90 €
<b>Haricot blanc d'antan</b> ail, graisse de canard, carottes, tomates, herbes	2,20 €	1,20 €
<b>Poêlée de julienne de légumes</b> Carottes, navets, céleris, poireaux, champignons, échalottes, huile olive, herbes	2,40 €	1,30 €
<b>Pomme rôtie au four miel et confiture de figue</b>	2,00 €	
<b>Poêlée campagnarde</b> P. de terre, haricots verts, haricots beurre, carottes, lardons, oignons, ail	3,20 €	1,70 €
<b>Pommes dauphines faites maison</b>	4,00 €	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum 1 semaine avant