

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET MISES EN BOUCHE

1 – LE PETIT CREUX

4,95€ 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

6,50€ 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 rillette de porc

3 – LE COUPE FAIM

7,50€ 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

4 – NOS PLATEAUX APÉROS

A partir de 6,50€ par personne

- Wraps maison, mini brochettes maison, charcuterie, fromages...

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

NOS SALADES

TABOULÉ ORIENTAL	11,50€ LE KG
Semoule de blé, tomates, pois chiches, poivrons, raisins, menthe, huile olive	
CAROTTES RAPÉES	11,50€ LE KG
Carottes, vinaigrette à la moutarde, persil	
CÉLÉRI REMOULADE	11,50€ LE KG
CONCOMBRES A LA CREME	13,90€ LE KG
SALADE PIÉMONTAISE	13,90€ LE KG
Pommes de terre, jambon blanc, œufs, tomates, cornichons, mayonnaise	
SALADE MARCO POLO	16,90€ LE KG
Tagliatelles, surimi, poivrons, mayonnaise	
SALADE DE RIZ A LA NICOISE	13,90€ LE KG
Riz, thon, tomates, haricots verts, poivrons, œufs, anchois, maïs, olives, vinaigrette	
SALADE MACÉDOINE	13,90€ LE KG
Carottes, navets, petits pois, haricots verts, mayonnaise	
SALADE DE CHOUX JAMBON FROMAGE	14,95€ LE KG
Chou blanc, jambon banc, Comté, emmental, tomates, persil, vinaigrette	
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	13,90€ LE KG
CHAMPIGNONS A LA CREME ET HERBES	14,90€ LE KG
SALADE ALASKA	14,90€ LE KG
Surimi, carottes, ananas, mayonnaise, herbes	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

LES PLATS DE CHEZ NOUS

<u>Marmiton de mignon porc sauce normande au cidre</u>	8,50€ pers.
Oignons, pommes, cidre, jus de viande, beurre, crème, herbes	
<u>Rôti de porc échine braisé à la dijonnaise</u>	7,80€ pers.
Oignon, ail, moutarde, vin blanc, jus de viande, herbes, beurre, crème	
<u>Cuisse de canard confite sauce forestière</u>	8,95€ pers.
Oignon, ail, jus de viande, champignons de Paris, crème, beurre, persil	
<u>Mijoté de joue de bœuf grand mère</u>	10,50€ pers.
Joue de bœuf, oignon, ail, carottes, champignons, lardons, jus de viande, persil	
<u>Rôti de porcelet sauce forestière</u>	9,50€ pers.
Oignons, ail, champignons, crème de cèpes, jus de viande, beurre, crème, persil	
<u>Colombo de porc</u>	7,95€ pers.
Oignons, ail, carottes, jus de viande, épice, colombo, crème, persil	
<u>Fricassé de filet poulet à la provençale</u>	8,50€ pers.
Oignons, ail, carottes, poivrons, courgettes, jus de viande, sauce tomate huile olive, crème, herbes	
<u>Mijoté de veau ça la paysanne</u>	9,80€ pers.
Oignons, ail, carottes, champignons, lardons, jus de viande, sauce tomate beurre, crème, persil	
<u>Mijoté de sot l'y laisse dinde à l'ancienne</u>	8,95€ pers.
Oignons, ail, carottes, lardons, vin blanc, jus de viande, beurre, crème, moutarde à l'ancienne	
<u>Cuisse de poulet rôti au chèvre et miel, sauce provençale</u>	7,90€ 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

Couscous royal	10,90€ 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€	
Tajine de poulet, merguez, miel et fruits secs	9,95€ 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€	
Rougail	6,95€ pers.
Oignon, ail, saucisses, sauce tomate, épices provençales, huile d'olive, herbes, jus de veau, piment doux	
Lasagnes de poulet au curry à la provençale	7,95€ pers.
Poulet effiloché, jus de viande, crème au curry, oignons, ail, sauce tomate, poivrons et courgettes selon saison, épices provençale, Béchamel, gruyère	
Lasagnes de bœuf gratiné au chèvre	8,50€ pers.
Bœuf bolognaise, épices provençale, oignons, ail, carottes, sauce tomate, Béchamel, gruyère	
Parmentier de poulet rôti	7,95€ pers.
Oignons, ail, jus de viande, poulet, écrasé de pommes de terre, beurre, crème, persil, gruyère	
Parmentier de canard confit	8,90€ pers.
Oignons, ail, graisse de canard, jus de viande, herbes, écrasé de pommes de terre, beurre, persil, gruyère, crème	
Tartiflette rustique	6,95€ pers.
Oignons confits, vin blanc, lardons, pommes de terre, crème, beurre, persil, tome de vache	
Paëlla	9,95€ pers.
Riz, crevettes, moules, chorizo, encornets, poulet, épices, colin	
Gratiné de fruits de mer aux petits légumes	9,50€ 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
Gratin dauphnois forestier P. de terre, champignons, crème, beurre, ail et gruyère	3,00 €	1,60 €
Gratin dauphnois P. de terre, crème, beurre, ail et gruyère	2,80 €	1,50 €
Pomme de terre garnie à la paysanne (individuel) Pomme de terre garnie, , oignons, lardons, crème, gruyère, herbes	3,40 €	
Gratin de pomme de terre et patate douce ail, beurre, béchamel, crème, herbe	3,20 €	1,70 €
Poêlée de pommes de terre rissolées ail et fines herbes	2,60 €	1,40 €
Poêlée de pommes de terre salardaise (en plaque) ail, oignons, persil, graisse de canard	3,40 €	1,80 €
Poêlée provençale façon ratatouille (en plaque) oignons, ail, poivrons, courgettes, aubergines, tomates, épice provençale, persil	3,40 €	1,80 €
Méli-mélo de champignons à la crème d'ail et fines herbes	3,50 €	1,90 €
Haricot blanc d'antan ail, graisse de canard, carottes, tomates, herbes	2,20 €	1,20 €
Poêlée de julienne de légumes Carottes, navets, céleris, poireaux, champignons, échalottes, huile olive, herbes	2,40 €	1,30 €
Pomme rôtie au four miel et confiture de figue	2,00 €	
Poêlée campagnarde P. de terre, haricots verts, haricots beurre, carottes, lardons, oignons, ail	3,20 €	1,70 €
Pommes dauphines faites maison	4,00 €	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum 1 semaine avant