

Vous êtes sensibles à certains allergènes, n'hésitez pas à nous le mentionner lors de vos commandes!



Au cours de votre lecture, repérez ce symbole devant vos choix, il vous indiquera que le mets est confectionné entièrement par notre chef

LES PLANCHES APERTIVES A PARTAGER

Petite cochonnaille <i>2 rosette, 2 bacon, 2 jambon speck, 2 tranches boudin noir, saucisson à l'ail, jambon truffé, grillon charentais, croûtons, cornichons, beurre</i>	13 €
Grande cochonnaille <i>4 rosette, 4 bacon, 4 jambon speck, 4 tranches boudin noir, saucisson à l'ail, jambon truffé, grillon charentais, croûtons, cornichons, beurre</i>	25 €
L'originale <i>Foie Gras du Chef, saumon fumé, burrata 50g, grillon charentais, rillettes thon concombre, pesto, tapenade olives noires, confiture fraise romarin, croûtons</i>	23 €
Supplément 3 fromages : camembert, emmental, tomme	2 €

LA PLANCHE BOUCHER A PARTAGER

Pour 2 maximum - 600g de viande environ
Entrecôte, filet de canard, wings de poulet, araignée de veau, pluma de porc

39 €

Pour 4 maximum - 1.2 kg de viande environ
Entrecôte, filet de canard, wings de poulet, araignée de veau, pluma de porc

76 €



Servies avec frites et sauce emmental cheddar



Autres sauces

0.70 €

Roquefort, Poivre, BBQ Jack's Daniel's, Curry, Aioli, Tartare, Echalotes Crues, Pesto, Tapenade Olives Noires, Rouille, Cocktail



Autres accompagnements

Purée du moment
Risotto nature

Supplément accompagnement : frites, salade, purée, risotto

3 €