



# LES SALADES

Petite salade au choix : 8.70 € - Grande salade au choix : 16.00 €

Salade de nos régions

version végé sans foie gras

*Toasts de camembert rôti, Burrata, confit de poivrons et pommes, foie gras, croûtons, oignons frits, salade*

Salade Caesar

*Croustillant de filet de poulet, pétales de parmesan, croûtons, sauce caesar, oignons rouges et oignons frits, tomates cerise, salade*



# LES ENTREES

Vol au vent Asperges et Agrumes



6.80 €

Couteaux à la persillade (10)

*Temps minimum de cuisson : 10 mn*

9.90 €

Foie Gras du Chef

*Au Pineau et Cognac des Charentes, moelleux aux épices, confiture du chef*

14.50 €

## CUISSONS AU FEU DE BOIS

Servies avec frites et salade

L'INCONTOURNABLE CAMEMBERT !!!



250G

(CUISSON 12 MN)

Fruité

(pruneaux, abricots, pommes)

OU

A la persillade

(échalotes, ail, persil, huile olive)

- Sans les frites 12 €
  - Camembert + frites 14 €
  - Avec Charcuterie sans frites 17 €
  - Complet (charcuterie + frites) 19 €
- (2 jambon speck, 2 rosette, 2 bacon)*

Sauces 0.70 €

*Roquefort, Poivre, BBQ Jack's Daniel's, Aïoli, Echalotes Crues, Oignons confits, Cocktail, Blanche, Emmental/cheddar*



## LES VIANDES ET POISSONS



Andouillette pur porc ficelée 190g

17 €

Le Fourré saucisse au muscadet

18 €

(Galette blé noir, fondue sauce fromage et oignons confits)

Brochette duo araignée de veau et pluma de porc ibérique

19 €

Onglet de boeuf 200g env

19 €

Entrecôte 300g env

26 €

Filet de canard 300/400g

24 €

Big brochette

32 €

*(entrecôte, filet canard, chorizo, saucisse de Toscane, pluma porc ibérique)*

Brochettes de St Jacques à la crème de chorizo

24 €

*Accompagnement au choix : risotto, purée, frites*

version végé avec choix autre sauce

Suggestion à l'ardoise