

# Menu soir

semaine numéro 4

## Assiettes à Partager

---

- O Crème de betterave blanche, pois chiche, noisette 7€
- O Pâté maison au foie de volaille, pomme, pruneaux, porto 7€
- O Butternut et fenouil au four brousse corse, pancetta 9€
- O Polenta Taragna crémeuse, épinards, sauce tahine 10€
- O Boulettes de porc, choux de bruxelles, miel, piment 10€
- O Coques Utah Beach N'Duja Puntarelle 12€
- O Prosciutto Di Parma AOP 24 mois 12€
- O Magret de Canard séché betterave kaki 12€
- O Croquer le Monsieur creme de truffe, gouda, jambon prince de Paris 12€
- O Saumon gravlax sauce blanche, aneth 12€
- O Mont d'or patates grenailles, salade (20 min) 22€
  
- O Planche à composer 4 produits 17€
- O Planche à composer 6 produits 25€
  - Comté Speck
  - Fourme de Montbrison Chorizo
  - Morbier Saucisson
  - Saint Nectaire Fouet

## Douceurs

---

- O Crumble aux pommes 6€
- O Carrot cake 6€

*nb : le porc provient d'Auvergne / le canard du Sud Ouest / les coques de Normandie / la charcuterie provient de Lacauune (Maison Montalet) et d'Italie / les légumes et fruits sont tous d'agriculture raisonnée ou BIO.*

*Le prix est net et comprend le service et les taxes*  
*Nous demander pour les allergènes*

MER.- DIM. 19h-00h BAR À VINS  
MER.- VEN. 12h-14h CANTINE DE SAISON  
SAM.- DIM. 12h-16h BRUNCH

---

**Le P'tit  
Pinard**  
CAVISTE - BAR À VINS  
CANTINE DE SAISON

# Menu

week number 4

## Plates to Share

---

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| O Beet cream, chickpea, hazelnut                    | 7€         |
| O Homemade pâté poultry liver, apple, porto         | 7€         |
| O Grilled butternut and fennel brousse, pancetta    | 9€         |
| O Creamy polenta Taragna, spinach, tahine sauce     | 10€        |
| O Porc meatballs, brussel sprouts, honey, hot sauce | 10€        |
| O Prosciutto Di Parma AOP 24 months                 | 12€        |
| O Cockles from Utah Beach N'Duja Puntarelle         | 12€        |
| O Duck Magret <i>kaki beat</i>                      | 12€        |
| O Gravlax salmon                                    | 12€        |
| O Grilled Ham and Cheese <i>white truffle</i>       | 12€        |
| O Mont d'or potatoes, salad (20 min)                | 22€        |
| O Compose your platter (4 products)                 | 17€        |
| O Compose your platter (6 products)                 | 25€        |
| Comté                                               | Smoked ham |
| Fourme de Montbrison                                | Saucisson  |
| Morbier                                             | Chorizo    |
| Saint Nectaire                                      | Fouet      |

## Desserts

---

|                 |    |
|-----------------|----|
| O Apple crumble | 6€ |
| O Carrot cake   | 6€ |

*nb : The porc is from Auvergne / the cockles from Normandie / the duck from South West / The charcuterie is from Lacauene (Sept Monts) / the vegetables and fruits come from sustainable agriculture.  
The prices are net with tax included  
Ask us for any food allergies*

WED.- SUN. 19h-00h WINE BAR  
WED.- FRI. 12h-14h SEASONAL CANTEN  
SAT.- SUN. 12h-16h BRUNCH

---

**Le P'tit  
Pinard**  
CAVISTE - BAR À VINS  
CANTINE DE SAISON