

Menu soir

semaine numéro 51

Assiettes à Partager

O Rillettes de canard <i>radicchio</i>	7€
O Brillat Savarin <i>pruneaux, noix</i>	9€
O Butternut rotie <i>brousse corse, pancetta, jus de cresson</i>	9€
O Boudin noir <i>pomme coing</i>	10€
O Foie Gras maison <i>chutney pomme gingembre</i>	10€
O Boulettes de porc et choux de bruxelles <i>shitaké, miel, piment, sésames</i>	12€
O Prosciutto Di Parma AOP 24 mois	12€
O Magret de Canard séché <i>betterave kaki</i>	12€
O Carpaccio de Black Angus (<i>Manzo di Pozza</i>) <i>fenouil, sauce gribiche estragon</i>	13€
O Paleron de boeuf tranché <i>béarnaise, patates grenailles</i>	18€
O Mont d'or <i>patates grenailles, salade d'hiver (20 min)</i>	22€
O Planche à composer 4 produits	17€
O Planche à composer 6 produits	25€
Comté	Speck
Fourme de Montbrison	Chorizo
Saint Nectaire	Saucisson
	Fouet

Douceurs

O Cake au citron	6€
O Moelleux au chocolat, <i>crème anglaise</i>	6€

nb : le boudin est fabriqué à Paris 11 / canard provient du Sud Ouest IGP / le boeuf du Pays Basque / la charcuterie provient de Lacquné (Maison Montalet) et d'Italie / les légumes et fruits sont tous d'agriculture raisonnée ou BIO / Les champignons proviennent de France.

*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

**Le P'tit
Pinard**

CAVISTE - BAR À VINS
CANTINE DE SAISON

BRUNCH
SAM.- DIM. 12h-16h

Menu

week number 51

Plates to Share

O Duck rilette	7€
O Brillat Savarin <i>prunes and hazelnuts</i>	9€
O Grilled Butternut <i>brousse, pancetta, cress juice</i>	9€
O Homemad Foie Gras <i>apple and ginger chutney</i>	10€
O Black pudding <i>apple quince</i>	10€
O Porc meatballs and brussels sprouts <i>honey, pepper, sesame</i>	12€
O Prosciutto Di Parma AOP <i>24 months</i>	12€
O Duck Magret <i>kaki beat</i>	12€
O Croquer le Monsieur <i>truffle truffle cream, gouda</i> <i>ham Prince de Paris</i>	12€
O Beef carpaccio Black Angus (<i>Manzo di Pozza</i>) <i>fennel</i>	13€
O Piece of beef <i>patatoes, béarnaise sauce</i>	18€
O Mont d'or <i>patatoes, garlic, salad (20 min)</i>	22€
O Compose your platter (4 products)	17€
O Compose your platter (6 products)	25€
Comté	Smocked ham
Fourme de Montbrison	Fouet
Saint Nectaire	Saucisson
	Chorizo

Desserts

O Lemon cake	6€
O Chocolate cake	6€

*nb : The charcuterie is from Lacauene (Sept Monts) /
the vegetables and fruits are all organic
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

BRUNCH
SAT.- SUN. 12pm-4pm