

(révisables)

Pièces cocktail pour vos anérifts (En fond gris clair. servi en verrine)

Produits <u>FROIDS</u>	Tarifs à la part en euros
Oreillon d'abricot au miel et foie gras et son finger de pain d'épices	2,40
Miroir citron, truite de la mer	2.10
Croquants frais, tomate, pesto et jambon de pays	2.10
Roulé d'aubergine, chèvre frais	1.90
Boudin blanc, pommes caramélisées, confit d'échalote	2.30
Crème foie gras, gelée de groseille, crumble de pain d'épice	2.90
Coco des îles (saveur coco, gambas)	2.10
Club sandwich rillettes de poulet curry tomate confite	1,50
Pic de gambas et tortellini au pesto	2.20
Brochette de speck, câpre à queue	1.80
Brioche au foie gras	2.40
Magret de canard rôti foie gras et fruit rouge	2.10

Produits <u>FROIDS</u>	Tarifs à la part en euros
Chou rougaille de volaille au gingembre et son crumble	1,60
Méli-mélo de gambas marinées, citron, coriandre	2.25
Douceur de fromage blanc poire, céleri, roquefort	2.30
Navette briochée, brunoise de magret fumé aux aromates	1.85
Œuf de caille sur piperade et son pain grillé	1,85
Bavarois aux 2 Saumons, aneth, mascarpone	2.10
Magret de canard fumé compotée de figue sur sablé au piment d'Espelette	1,95
Fajitas de légumes croquants	1,50
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	2,90
Mini fusette charcuterie du moment	1.80
La pêche au thon (pêche, thon)	2.50
Tourtous rillettes d'oie	1
Tourtous fromager	1.10

Les tarifs s'entendent à la part et TTC

Plats à emporter (Minimum 6 parts identiques)

Pièces cocktail pour vos apéritifs

(En fond gris clair, servi en verrine)

<u>PRODUITS CHAUDS</u>	Tarifs à la part en euros
Cupcake poitrine fumée, crème fouettée ricotta	1.80
Gougère fromagère emmenthal, parmesan	1,20
Financier tomates confites, olive noire	1.50
Penne à la crème de truffe	2.40
Focaccia Provençale	2.10
Millassou	1,20
Brochette de poulet mariné	2.20
Burger revisité (mique, cheddar, volaille, confiture oignon rouge)	2.10
Cuisses de grenouille, crème de persil	2.30
Sucette de boudin blanc au sésame	1,85
Bonbon de Saint-Jacques, pancetta	2.90
Tartine de pied de cochon	1.70
Cromesquis de boudin noir aux châtaignes	1.70
Brochette acras de morue	2.20
Croustillant de pomme de terre au confit de canard	2.10
Velouté de champignon, chips bacon	1.90
Brochette de gnocchi, chorizo, tomates confites	1.90

Les tarifs s'entendent à la part et TTC

Plats à emporter (*Minimum 6 parts identiques*)

Entrées froides

Produits	Tarifs à la part en euros
Terrine de lotte aux petits légumes sauce aïoli	6
Saumon entier sauce tartare avec garnitures Macédoine, œuf dur, tomate, moule, crevette, bulot	10
Saumon mariné à l'aneth (100/ 120 g) Crème légère persil citron	9.5
Duo de foie gras, nature et fumé, chutney exotique, pain muesli	11.5
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest maison et son chutney d'oignons rouges à la grenadine	11,5
Terrine de jarret de porc au foie gras	8,5
Délice de canard au foie gras	8
Millefeuilles de foie gras au pain d'épices	12.50
Profiterole de foie gras au confit de figue	10

Entrées chaudes

Produits	Tarifs à la part en euros
Croustade briochée de ris de veau sauce morilles	9.5
Bouchée à la reine sauce financière	9
Profiterole d'escargots aux champignons	9.5
Cassolette de cuisses de grenouilles crème de persil	8.5
Tourtière de boudin aux pommes	6

Les tarifs s'entendent à la part et TTC

Plats à emporter (*Minimum 6 parts identiques*)

Entrées chaudes poissons

Produits	Tarifs à la part en euros
Brochette de St -jacques et vinaigrette vierge, frite de polenta	13
Brochette de gambas et St –jacques, risotto de perle de pate sauce corail	14 ,5
Aumônière croustillante de lotte, fondue de fenouil, sauce beurre blanc	10.5
Filet de bar cuit sur peau, mousseline de légume, sauce meurette	13,50
Coquille St-Jacques et fruits de mer sauce St-Antoine	8,5
Dos de cabillaud en viennoise d’olives noires, coulis de piquillos	12,50
Papillote de homard, linguines aux légumes confit, jus de carapace	18
Mique de saumon aux petits légumes crème d’estragon	9.5
Médaille de lotte lardé, fondue de tomate aux basilics, crème de chorizo	15.50

Les tarifs s’entendent à la part et TTC

Plats à emporter (*Minimum 6 parts identiques*)

Nos plats uniques & viandes garnies

Produits	Tarifs à la part en euros
Plats uniques	
Couscous royal (poulet, bœuf, merguez, kefta, agneau)	16
Paëlla	13
Paëlla royale	16
Choucroute garnie	16
Tartiflette salade verte	13
Truffade, salade verte	14
Truffade, salade verte et charcuteries	16,5
Cassoulet de confit de canard	16,5
Aligot saucisse	13,5
Tajine de volaille, coco, citron et semoule parfumée	15,5
Jambalaya	14,5
Viandes	
Rôti de veau sauce forestières	9,5
Parmentier de confit de canard aux cèpes et foie gras	14
Coq au vin	9,5
Meurette de joues de porc au vin rouge (minimum 10 personnes)	9,5
Joues de bœuf braisée (minimum 10 personnes)	9,5

Suprême de pintadeau et duxelles de champignon de paris, jus corsé	11,5
Suprême de pintadeau au foie gras et cèpes, sauce morilles	14
Magret de canard rôti, crème de champignon	13,5
Tournedos de magret de canard farci au foie gras sauce périgieux	16
Blanquette de veau fermier du Limousin	14
Pavé de veau sauce girolle	12
Fondant de veau, sauce moutarde violette	14
Tournedos de bœuf Limousin sauce Périgieux	14
Tournedos de bœuf Rossini sauce Périgieux	18
Filet mignon de porc laqué sojas, sésame, jus thaï	11,5
Choux farcis de ris de veau au foie gras aux petits légumes jus à l'ancienne (minimum 8 personnes)	15
Filet de bœuf en croûte (minimum 8 personnes)	15,5
Cuisse de canard à l'orange ou aux olives	11,5
Tajine de saumon, cabillaud et gambas, riz basmati	15,5

Les tarifs s'entendent à la part et TTC

Plats à emporter (*Minimum 6 parts identiques*)

Légumes

Produits	Tarifs à la part en euros
Gratin dauphinois	4
Purée de carottes à l'orange (100g)	4
Pancake d'épinards aux amandes (2/pers)	4
Ecrasée de pommes de terre huile d'olive (130 g)	4
Poêlée de légumes de saison	4
Gratin de courgettes	4
Fondant de pommes de terre aux cèpes	4
Ecrasée de pomme de terre aux truffes (130g)	4.8
Clafoutis de cèpes et châtaignes	4.5
Tempura de légumes de saison (3 légumes)	4
Risotto crémeux au parmesan	4,5

Fromages

Produits	Tarifs à la part en euros
Nos fromages sont accompagnés d'une petite salade	
Brochette de fromage et de fruits frais	5.5
Duo de fromages	5
Trio de fromages	5.5
Feuilleté de cabécou chaud au miel	5
Tartine de cantal à l'huile de noisette	4.5
Fondue de cabécou au mascarpone et noix	5.5

Les tarifs s'entendent à la part et TTC

Plats à emporter (*Minimum 6 parts identiques*)

Desserts maison

Produits	Tarifs à la part en euros
Millefeuille vanille	4.5
Panier 3 choux nougatine	7
Pavé aux 3 chocolats	4,5
Finger poire chocolat, glaçage rocher	4.5
Fraisier (saison)	4.5
Framboisier (saison)	4.5
Forêt noire	4.5
Roussillon (gâteau abricot, pistache)	4.5
Baba au Rhum, crème mousseline, fruits frais	4.5
Enchanteur (Biscuit fin chocolat, mousse au chocolat, gelée de framboise, crème brûlée, glaçage chocolat)	5
Dacquoise(biscuit aux blancs d'œufs et poudre d'amandes) ganache praliné, ganache chocolat	4.5
Tarte aux fruits	4
Tarte fine aux pommes	4
Salade de fruits frais	4.5
Tarte crumble pistache et fruits rouges	5

Les boissons

Produits	Tarifs à la part en euros
Punch Antillais (le litre)	15
Kir (flûte)	4
Soupe de champagne (le litre)	15
Champagne (flûte)	7
Mojito (le verre)	6,50
Sangria (le litre)	15

Les vins & Champagne

Produits	Tarifs à la bouteille en euros
Vin rouge, blanc, rosé « Le Petit Saint-Martin » Pays d'oc	14
UBY rouge, blanc, rosé	15
Champagne	45

Les tarifs s'entendent à la part et TTC