

**AUTOMNE/HIVER**  
**2023/24**



## TARIFS

Plat seul.....	19€
Entrée – Plat <u>OU</u> Plat – Dessert.....	25€
Entrée – Plat – Dessert.....	29€

### **Entrées :**

#### **\*L'œuf façon meurette**

Œuf mollet, sauce au vin rouge, chips de lard et mouillettes de pain grillé.

#### **\*Boulettes de bœuf**

Boulettes de bœuf sauce satay, pickles d'oignons rouges et cacahuètes grillées.

#### **\*Velouté de panais**

Velouté de panais à l'emmental, granola à la noisette, chips de panais.

#### **\*Saumon fumé**

Chiffonnade de saumon fumé, confit d'agrumes, crème de wasabi et feuille de riz croustillante.



Pour choisir votre plat,  
2 étapes...

## Etape 1 :

Je choisis ma recette de pommes de terre...

### \*Les frites Katty

Des frites! Des frites, des frites, des frites!!!  
*Envie de mayonnaise ail & persil? Supplément de 0,50€*

### \*Gratin Aveyronnais

Gratin de pommes de terre aux châtaignes, oignons rouges, emmental et *un peu* de crème. A la carte depuis notre ouverture!

### \*Millefeuille de pommes de terre

Millefeuille de pommes de terre et patates douces aux oignons et thym frais.

### \*Croquettes de pommes de terre.

Croquettes de pommes de terre et son cœur au fromage à raclette.

### \*Hors sujet

Alors comme ça vous n'avez pas envie de pommes de terre? La cheffe saura vous régaler quand même ! Voir ardoise.

## Etape 2 :

J'y associe l'accompagnement de mon choix!

### \*Barbaque et poisson du moment

Le détail est sur les ardoises.

### \*Ribs

4h de cuisson pour les ribs de cochon de la maison Lascours, sauce barbecue.

« *petite faim* » (200g) - *Grosse faim* (400g) +4€

### \*Les Burgers de l'Oncle

Cantal, pickles de concombre, avec au choix :

-Haché de bœuf aux épices cajun, sauce burger.

-Filet de poulet croustillant, sauce burger.

-Steak végé de champignons & mayonnaise ail et persil.

## Desserts :

### \*Le choco

Part de gâteau fondant au chocolat et pignons de pin, notre best seller.

### \*Cheese-cake

Part de cheese-cake au citron vert. La véritable recette de l'Oncle Sam!

### \*Poire pochée

Poire pochée au sirop, cookie au sarrasin et chantilly.

### \*Café gourmand

Assortiment de 3 desserts.....+3€

### \*Irish Gourmand

Idem au café avec un Irish Coffee.....+9€

## Digestifs :

\*Bas Armagnac..... 10€

Château de Laubade

\*Calvados Pays d'Auge - AOC..... 10€

Château de Breuil - 15 ans

\*Cognac ..... 10€

Fine Champagne - Rémy Martin

\*Eau de vie..... 15€

Poire William - BRANA

\*Rum Sup..... 9€

Dictador 12 ans (Colombie)

Diplomatico (Vénézuéla)

\*Whisky Supérieur..... 10€

Aberlour Single malt 12 ans

Lagavulin 16 ans

\*Get27 / Linmoncello..... 5,5€