

**PRINTEMPS
2022**



TARIFS

Plat seul	18€
Entrée – Plat <u>OU</u> Plat – Dessert	25€
Entrée – Plat – Dessert	29€

Entrées :

***Tataki de bœuf**

Emincé de bœuf mariné & snacké sauce Tigre qui pleure, éclats de cacahuètes, purée de patate douce au lait de coco & gingembre.

***Crème de pommes de terre**

Crème froide de pomme de terre, saumon fumé, œuf mollet et croûtons.

***Fan 2 carottes**

Carottes fanes rôties aux épices douces, houmous et taboulé de fruits secs aux herbes.

***Hors-Formules :**

Camembert rôti, noisettes torréfiées et crumble de pain. 11€



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!!!

Sauce au bleu? Supplément de 0,50€

*Gratin Aveyronnais:

Un bon gratin de pommes de terre aux châtaignes avec des oignons rouges, de l'emmental et de la vraie crème.

*Salade de pommes de terre à l'italienne.

Pommes de terre amandines, tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan et huile de basilic.

*Pomme grenailles

Pomme grenailles rôties aux épices cajun & salsa verte.

*Hors sujet

Alors comme ça vous n'avez pas envie de pommes de terre ?
Et pourquoi pas une terrine de courgette, pignons de pin & menthe fraîche ?

Etape 2 :

J'y associe l'accompagnement de mon choix!

*La grillade du moment:

Suggestion de grillade en fonction des envies de la cuisine à retrouver sur nos ardoises.

*Coustellous

4h de cuisson pour les coustellous de porc de la maison Lascours, sauce au citron, thym & miel.

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

*Le poisson

Lamelles de seiche grillée & pesto rosso.

*Burgers, cantal, mayonnaise au paprika fumé avec au choix :

- Haché de magret de canard.
- Filet de poulet croustillant.
- Steak végé de champignons.

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!

*La verrine du Tonton

Sur des palais breton concassés, crème fouettée au mascarpone, coulis et morceaux de fraises.

*Café gourmand

Assortiment de nos 3 desserts +2,5€

*Irish Gourmand

Idem au café avec un Irish Coffee +8€

Digestifs :

*Bas Armagnac

Château de Laubade, 12 ans 9€

*Calvados Pays d'Auge – AOC

Château de Breuil – 15 ans 9€

*Eau de vie de Poire

Domaine BRANA 9€

*Rum Sup

Dictador (Colombie) / Diplomatico (Venezuela) 9€

*Lagavuline

16 ans 9€

*Get27 / Bailey's / Limoncello

5€