

AUTOMNE/HIVER
2022/23



TARIFS

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

Entrées :

***Salade Pont l'Evêque**

Salade verte, Pont l'Evêque pané au sésame, croûtons, oignons rouges, abricots et fruits secs, vinaigrette miel et cidre.

***Kefta de canard à l'Orientale**

Keftas de canard à l'Orientale sauce yaourt menthe.

***Velouté de butternut**

Butternut, crumble parmesan/noisette et lard fumé.

Tataki de thon

Emincé de thon mariné et snacké, crème et pickles de choux rouge, huile de coriandre.



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 sauce au bleu? 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.

*Ecrasé de pommes de terre.

Ecrasé de pommes de terre à la crème de truffe.

*Pomme grenailles

Pommes grenailles rôties ail et thym, crème de morbier et champignons.

*Hors sujet

Alors comme ça vous n'avez pas envie de pommes de terre? Pourquoi pas un risotto de sarrasin, poireaux au curry & parmesan.

Etape 2 :

J'y associe l'accompagnement de mon choix!

*La grillade du moment:

Suggestion de grillade à retrouver sur nos ardoises.

*Ribs

4h de cuisson pour les costellous de porc de la maison Lascours. Le tout nappé de sauce barbecue.

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

*Steak de thon rouge

Condiment sésame, gingembre & oignons rouges.

*Les Burgers de l'Oncle

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!

*Panna cotta

Panna cotta à la confiture de lait et crumble de noix.

*Crème de marrons.

Crème fouettée à la crème de marron et éclats de noisettes.

*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

9€

*Calvados Pays d'Auge – AOC

Château de Breuil – 15 ans

9€

*Cognac

Fine Champagne – Rémy Martin

9€

*Eau de vie

Poire William - BRANA

11€

*Rum Sup

Dictador 12 ans (Colombie)

Diplomatico (Vénézuéla)

9€

*Whisky Supérieur

Aberlour Single malt 12 ans

Lagavulin 16 ans

9€

*Get27 / Linmoncello

5€