

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€