

Le midi !

Plat seul.....	13,5€
Entrée-Plat / Plat-Dessert.....	17,5€
Entrée-Plat-Dessert.....	19,5€

Entrées :

*Crème de pommes de terre

Crème froide de pommes de terre, saumon fumé et petits croûtons.

*La tatin du Tonton

Tatin de tomates cerises et pistou Provençal.

*Entrée du moment

Détail sur l'ardoise.

 Pour choisir votre plat,
2 étapes...

Étape 1 :

Je choisis ma recette de pomme de terre !

*Les frites Katty

Des frites! Des frites, des frites, des frites!!!
Mayonnaise Maison ail & persil ? 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

Pommes de terre, olives noires, tomates séchées, pignons de pin sauce ravigote.

*Hors sujet

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

Étape 2 :

J'y ajoute l'accompagnement de mon choix !

*Barbaque et poisson du moment

Le détail est sur les ardoises.

*Les Burgers de l'Oncle

Cantal, pickles de concombre, sauce burger Maison avec au choix :

-Haché de magret de canard.

-Filet de poulet croustillant.

-Steak végé de champignons & mayonnaise ail et persil.

Desserts :

*Le choco

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

*Le Cheese-cake

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

*Trifle aux fraises

Pate sablée, crème fouettée au mascarpone, fraises.

*Café gourmand

Assortiment de 2 desserts.....+3€

*Irish Gourmand

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

Digestifs :

*Bas Armagnac..... 11€

Château de Laubade

*Calvados Pays d'Auge – AOC..... 11€

Château de Breuil – 15 ans

*Cognac Fine Champagne VSOP..... 11€

Rémy Martin

*Eau de vie..... 15€

Poire William - BRANA

*Rum Sup..... 9€

Embargo (Trinidad & Tobago, Guatemala et Martinique)

Diplomatico (Vénézuéla)

*Whisky Supérieur..... 11€

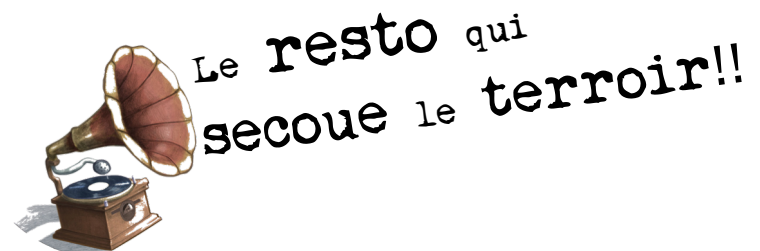
Aberlour Single malt 12 ans

Lagavulin 16 ans

*Get27 / Linmoncello..... 5,5€

restaurant

L'Oncle Pom



L'Oncle Pom aime secouer le terroir, aussi ses petits neveux de la cuisine, vous ont sélectionné de beaux produits et vont y ajouter leur savoir-faire afin d'exciter vos papilles et vous faire (re)découvrir le goût des produits simples !

Choisissez d'abord votre recette de Pommes de Terre et ensuite l'accompagnement qui vous plait.
Et oui on a tout inversé !

Vous l'aurez compris : ici la star c'est la Pomme de Terre*. De plus nous privilégions les produits du terroir Français. Tout est frais et préparé ici (d'ailleurs on a même pas de congelo, ni de micro-ondes !).

Bon appétit !



*Même les boiseries du restaurant sont faites à partir de peinture « maison » à base de pommes de Terre.