

## TARIFS

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

### 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.

#### \*Kefta de canard à l'orientale

Magret de canard haché, raisins secs, pignons de pins et épices douces. Sauce yaourt menthe et harissa Maison.

#### \*Fruits de mer au beurre d'escargot.

Couteaux, coques ou palourdes en fonction des arrivages à la plancha arrosés de beurre persillé à l'ail et aux échalotes.



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€*

#### \*Salade de pommes de terre

Pommes de terre, cébette, olives noires, tomates séchées et pignons de pin. Sauce ravigote.

#### \*Gratin Aveyronnais

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

#### \*Pommes noisettes revisitées.

Sticks de pommes noisettes au parmesan, ail et persil.

#### \*Hors sujet

Alors comme ça vous n'avez pas envie de pommes de terre?  
La cuisine 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.

#### \*Araignée de porc

Araignée de porc grillée sauce chimichuri.

#### \*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.

### \*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 nos 3 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€

# restaurant l'Oncle Pom



Le resto qui  
secoue le terroir!!

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 congélateur, ni de micro-ondes !).

Bon appétit !



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