



Les viandes cuites

Poulet fermier entier ou demi (1,1kg à 1,8kg) - 16,95€/kg

Pintade entière du Périgord (1.1kg à 1.6kg) - 21.95€/kg

Poêlée du moment - 19,95€/kg

Cailles – 5.95€/pièce

Les viandes crues

Poulet fermier entier - 12,95€/kg

Magret de Canard – 10,95€/pièce (environ 450gr)

Volailles du Périgord

Les accompagnements

Persillade de pommes de terre grenailles - 9.95€/kg

Carottes gingembre, ail et cumin - 12,95€/kg

Gratin raclette – 12.95€/kg

Salade de saison - 17.95€/kg

Oignons jaunes - 12,95€/kg

Échalotes - 12,95€/kg

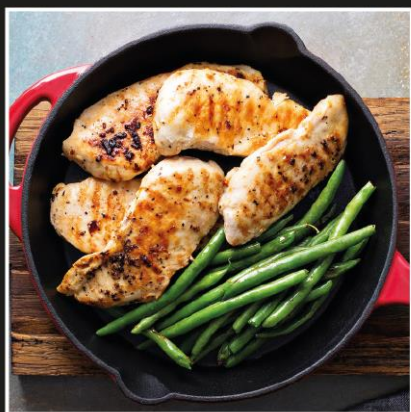
Pommes de terre farcies – 3.50€/pièce

Mayonnaise Maison - 29,95€/kg

Les desserts

Dessert du moment – 4,25€/pièce ou 5,50€/pièce

Les formules du midi



FORMULE GOURMANDE

Poêlée du moment

+ dessert

+ boisson

15,50€



FORMULE SAISON

Salade de saison

+ dessert

+ boisson

12,50€



FORMULE CASSE-CROÛTE

Sandwich maison

+ dessert

+ boisson

13,00€