



Les viandes cuites

- Poulet fermier entier ou demi (1,1kg à 1,8kg) - 21,95€/kg*
- Pintade entière du Périgord (1.1kg à 1,5kg) - 25.95€/kg*
- Coquelets entiers (environ 500gr) - 22,95€/kg*
- Rôtis de Bœufs marinés (uniquement sur réservation) - 29,95€/kg*
- Magret de canard - 17,00€/pièce*
- Cailles farcies - 6.95€/pièce*

Les viandes crues

- Poulet fermier entier (1,5kg à 2.3kg) - 16,95€/kg*
- Pintade entière (1,5kg à 2,1kg) - 20€95/kg*
- Coquelets entier (environ 500gr) - 17€95/kg*
- Magret de Canard – 17,00€/pièce (environ 450gr)*
- Cailles farcies - 5,95€/pièce*

Les accompagnements

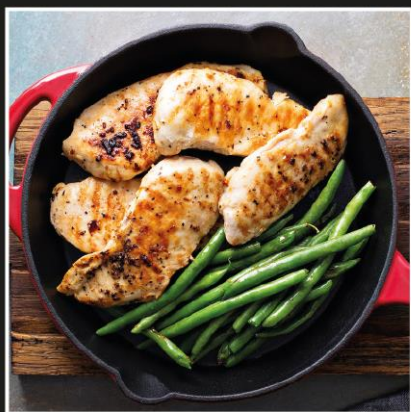
- Persillade de pommes de terre grenailles - 12,50€/kg*
- Oignons jaunes et échalotes - 15,95€/kg*
- Carottes rôties au four - 12,50€/kg*
- Fondue de poireaux - 15,95€/kg*
- Poêlée du moment - 22,95€/kg*
- Aubergines farcies - 4,95€/pièce*
- Courgettes rondes farcies - 4,95€/pièce*

- Mayonnaise Maison - 29,95€/kg*
- Sauce oignons/échalotes - 31€95/kg*

Les desserts

- Dessert du moment - 4,00 €/pièce ou 5,50€/pièce*

Les formules du midi



FORMULE GOURMANDE

Poêlée du moment

+ dessert

15,50€

+ boisson

17,50€



FORMULE SAISON (sauf hiver)

Salade de saison

+ dessert

+ boisson

13,00€



FORMULE CASSE-CROÛTE ou BURGER

Sandwich maison + dessert + boisson

13,00€

/

Burger + accompagnements de 200gr et sa sauce au choix + boisson

11,50€