



## Les viandes cuites

---

- Poulet fermier entier ou demi (1,1kg à 1,8kg) – 20,99€/kg*
- Pintade entière du Périgord (1,1kg à 1,5kg) – 25,99€/kg*
- Canette entière (1,1 à 1,2kg) - 25,99€/kg*
- Coquelets entiers (environ 500gr) - 22,99€/kg*
- Rôtis de Bœufs marinés (uniquement sur réservation) - 32.99€/kg*
- Magret de canard - 17,00€/pièce*
- Poulet effiloché et mariné – 27.99€/kg*

## Les viandes crues

---

- Poulet fermier entier (1,5kg à 2.3kg) - 12,99€/kg*
- Morceaux de poulets fermier – 20.99€/kg*
- Pintade entière (1,5kg à 2,1kg) - 15€99/kg*
- Coquelets entier (environ 500gr) - 14€99/kg*
- Magret de Canard - 14,99€/pièce (environ 450gr)*
- Confit de canard (1 cuisse ou 2 cuisses ou 4cuissees)*

## Les accompagnements

---

- Persillade de pommes de terre grenailles – 18,55€/kg*
- Oignons jaunes et échalotes – 18,55€/kg*
- Carottes aux épices (cumin, gingembre et ail) – 18,55€/kg*
- Champignons de Paris en persillades – 18,55€/kg*
- Poêlée de poivrons et aubergines – 18,55€/kg*
  
- Mayonnaise Maison – 1,20€/ le pot*
- Sauce oignons/échalotes - 31€99/kg*

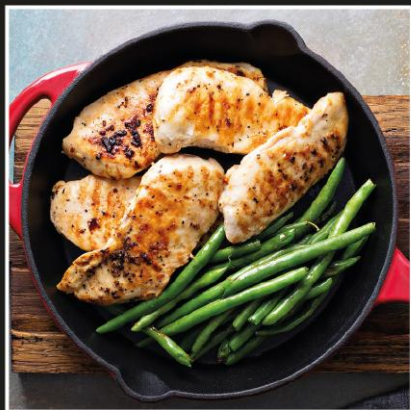
## Les desserts

---

- Tiramisu spéculoos/café ou moelleux au chocolat - 4,00 €*

## Les formules du midi

---



### **FORMULE GOURMANDE**

Poêlée du moment

+ dessert

14,00€

+ boisson

15,80€



### **FORMULE SAISON (uniquement juillet et août)**

Salade de saison : 6€50

+ dessert

+ boisson

12,50€



### **FORMULE CASSE-CROÛTE**

Sandwich maison : 6€50

+ boisson : 8€75

+ dessert : 12€50