

Les Viandes

Mode de cuisson grillades : *bleu* (tranche rouge), *saignant* (tranche rosée et rouge au cœur), *à point* (tranche rosée) ou *cuit*

Pièce du boucher 180 gr	Sauce au choix : poivre, béarnaise ou gorgonzola Accompagnement au choix : poêlée de légumes, pommes de terre sautées, pâte ou frites	13.60 €
Trio d'agneau	3 côtelettes d'agneau et jus d'agneau avec pommes de terre grenaille persillées. Mode de cuisson : A point ou cuit	14.60 €
Parmentier de canard	Canard confit, purée de pomme de terre, jus au thym et roquette	14.40 €
Tartare de bœuf	Non préparé, viande hachée minute et présentée avec sa garniture : jaune d'œuf et hachés de câpres, cornichons et oignons	16.60 €
Escalope normande	Escalope de volaille flambée au calvados, sauce crème et champignons Accompagnement au choix	13.80 €