

Nos Viandes

La Volaille



Poulet Fermier

- Entier 19,50€/Kg
 - Au Détail 23,50€/Kg
 - En Crapaudine 23,50€/Kg
- Cuisse de Canard Confite 29€/Kg
Magret de Canard 53€/Kg
Sauté de Dinde 33€/Kg

Le Cochon

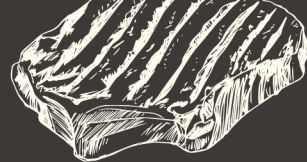


- Filet Mignon 38€/Kg
Jambonneau 37€/Kg
Échine Confite 31€/Kg
Travers de Porc 30€/Kg
Saucisse de Toulouse 27€/Kg
Rôti de Porc au Chorizo 30€/Kg



Jus de cuisson aux oignons confits offert

L'Agneau



- Côte d'Agneau*
Souris d'Agneau 48€/Kg
Gigot d'Agneau de 7h 55€/Kg

Le Bœuf



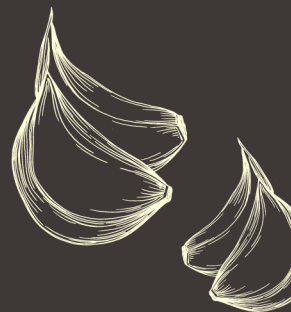
- T-Bone Maturé*
Côte de Bœuf Maturée*
Rôti de Bœuf Charolais*

*Prix sur demande

Nos Spécialités

Selon nos productions

- Couscous
Vol au Vent
Légumes Farcis
Hachis Parmentier
Lasagnes de Bœuf
Bœuf Bourguignon



Nos Garnitures

- Haricots Verts 10€/Kg
Lentille Verte en Bouillon
Courge Muscade Miel Amandes

- P. de Terre Grenaille 12€/Kg
Carottes Rôties du Chef

- Potage de Saison 12,50€/Kg
Gratin Dauphinois
Ratatouille Maison
Fondue de Poireaux
Tomate à la Provençale

- Gratin de Courgette 18,50/Kg
Tombée d'Épinard
Risotto Parmesan

Frites Fraîches

- | Petite | Moyenne | Grande |
|--------|---------|--------|
| 5€ | 10€ | 15€ |



Préparées avec
des légumes de saison

