

« Fête du Bœuf »

Ce week-end

Entrées :

- *Le Tartare de Bœuf Coupé Minute, Salade Légère, Noisettes et Pignons de Pin* 14 €
- *Le Carpaccio de Bœuf Blanc Bleu Belge A La Vinaigrette Balsamique et Parmesan, Parfumé Au Basilic, Agrémenté de Son Foie Gras Maison* 14 €
- *Le Jambon de Bœuf BBB Mi-Fumé, Coupé Minute, Salade* 15 €
- *Le Véritable Oxtail (fait avec de la Queue de Bœuf Blanc Bleu Belge)* 12 €
- *La Cassolette de Langoustinas Sauce à la Crème à l'Ail* 14 €

Plats :

- *L'Entrecôte Poêlée Bocquillon, Salers, Aquitaine, Crudités, Sauce au Choix* 24 €
- *L'Onglet Poêlé Sauce à l'Echalote, Crudités, ...* 18 €
- *Langue de Bœuf Bocquillon, Sauce Madère, ...* 16 €
- *Le Pot-Au-Feu de Joue, Pommes Nature, Moutarde de Dijon,* 16 €
- *Les Tripes à La Niçoise, Fromage Râpé, ...* 16 €
- *La Côte à l'Os Grillée, Salade Mixte, Sauce au Choix (1Kg 2cvts)* 48 €
- *L'Araignée ou Pièce du Boucher, Sauce au Choix* 18 €
- *Les Filets de Dorade Aux Petits Légumes, Sauce Riesling* 18 €

En accompagnement :

*Les Sauces : Béarnaise, Poivres, Roquefort
Pommes frites ou Pommes au four, Romarin, Gros sel*

***Toutes nos préparations sont entièrement élaborées par notre savoir.
Le Bœuf est issu de races élevées sur notre terroir.***

***Nous vous remercions d'avance et vous souhaitons une agréable
dégustation !***

« Fête du Bœuf »
Ce week-end

Desserts :

- **La Tarte Tatin Glace Vanille**
- **La Crème Brûlée Catalane**
- **La Mousse au Chocolat « Arlequin »**
- **La Dame Blanche**
- **La Poire Pochée Chocolat Blanc Mascarpone**
- **Le Sorbet Ananas, Banane**

12 €

- **Le Café ou Thé** **4 €**
- **L'Irish Coffee** **9 €**
- **Le Grand Marnier** **5 €**
- **La Chartreuse Verte** **5 €**
- **L'Amaretto** **5 €**
- **Le Cointreau** **5 €**
- **La Mirabelle** **5 €**

*Nous élaborons, Simon et moi-même, entièrement de nos desserts et
l'ensemble des viennoiseries servies avec le café*

*Nous vous remercions d'avance et vous souhaitons une agréable
dégustation !*