



Apéro

La charcuterie du moment sourcée par le Club

Au prix du marché

Pâté-Croûte cochon et foie gras du chef R. Brechignac

19€

Terrine maison, pickles de moutarde

8€

Cecina de jambon de Galice

14€

Œufs Mayo Beaujo x4 x8 x12

6€/11€/16€

Entrées

Carpaccio de cochon façon “Vitello Tonnato”

14€

Cromesquis de pied de cochon

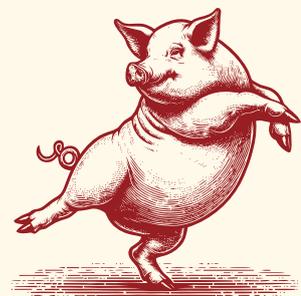
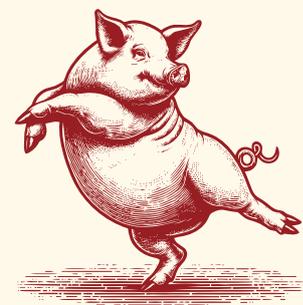
12€

Poireaux fondants, girolles à l'estragon, œuf parfait

11€

Saucisson brioché maison, mesclun

11€



Plats à partager

Chou farci pour 2, marjolaine et citron

19€/Personne

Côte de bœuf persillée sélection Club Cochon 1Kg

60€/personne

Picanha de cochon de la maison Montalet pour 2

27€/personne

Cochon de lait à la découpe (jeudi au samedi)

Prix sur l'ardoise

Plats à ne surtout pas partager !

Pithiviers du Club : Filet mignon & Foie Gras.

34€

Caille farcie aux morilles et cerfeuil

28€

Filet mignon rôti au beurre d'herbes, jus persillé

25€

Céleri rôti comme un steak au poivre

19€

Garnitures au choix

Frites maison

Purée maison

Mesclun de salade

Légumes de saison au four

Champignons en persillade +3€



Desserts

Coupe de citron meringuée

9€

Mousse au chocolat, cacahuète caramélisée

8€

Riz au lait à la vanille de madagascar (à discretion)

10€

Fromages du plateaux

6€ la pièce

18€ les trois

Digestifs

Pour commencer, pour finir ou les deux !

Calvados XO - Ferme de la Sapinière - France

19€

"Le Roch" - Famille Groperrin - Cognac VSOP

17€

Chartreuse Verte ou Jaune - France

17€/15€

Armagnac - Armin - France

14€

Whisky Michel Couvreur - The Unique Whisky

15€

Rhum Opportune - 1791 "Vieux Panama"

13€

Eau de vie Poire, Prune, Mirabelle - Miclo - France

12€

