

Ca y est ! La nouvelle carte printemps été est arrivée !
Les cochons se font bronzer l'grouin !



Apéro

Pâté en croute cochon fermier, olives sélectionnées & piquillos
Frais, et délicieux

19€

La magnifique planche de charcuterie du club
De france et d'ailleurs

25€

Terrine cochon ail confit et piment d'espelette
Du v'lour !

9€

Gros oeufs fermiers en mimosa au poulet rôti
Des beaux oeufs de la mère pondeuse !

9€ - 16€ - 22€



Entrées



Oeuf coulant mais grillé espuma au cumin
Du végé gourmand !

12€

Cromesquis tout cochon, harissa douce
On relève le groin !

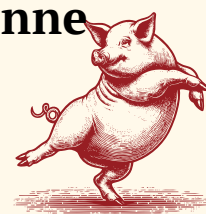
13€

Tataki de cochon, légumes marinés
Une preuve que dieu existe ...

13€

Poêlée d'asperges vertes, chimichurri, chips de couenne
Asperges cochonnes ...

14€



Plats



- Andouillette à la fraise de veau d'chez Bobosse** 24€
Moutarde au pain d'épices
- Sauçisse Maison au basilic thaï et gingembre frais, wok de légumes** 28€
les saucisses faites maison ici !
- Suprême de volaille jaune farcie sous la peau chorizo patateo** 28€
Aïe caramba !
- Tartare de Veau à l'italienne** 28€
Huile d'olives, tomates confites et parmesan
- Orecchiette au comté, truffe d'été & jambon prince de Paris** 32€
Les végé sont veinards chez nous !
- Côte de boeuf bien dodue maison Lesage** 55€/p
La vache bien élevée !

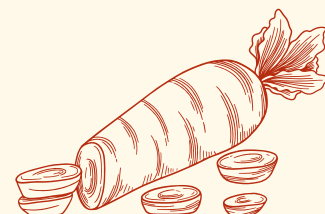
Nos Signatures !



- L'incontournable tête de cochon braisée façon tournedos** 34€
tête, oreille, joue, langue...
- Pithiviers du club "très cochon".** 38€
Pieds, échine, filet mignon, épinard, duxelle de champignon et foie gras.
- Ris de veau français, crème de lard au siphon,** 45€
Petit pois frais, cèpes ou girolles selon arrivage
- Epaule de porcelet pour 2 ou Cuissot de porcelet pour 3.** 30€/p
Confit aux épices cajun et sauce barbecue

GARNITURES SUPP - 6€

- Légumes glacés de saison*
Caponata sicilienne
Pomme Duchesse au cheddar et lard paysan
Purée au beurre
Frites maison
Salade verte





Desserts

Mille feuille chantilly praliné noisette

11€

Mousse au chocolat, praliné et fleur de sel

9€

Riz au lait à la vanille de Madagascar (à discrétion)

10€

Pavlova aux fruits exotiques

12€

Fromages affinés, établissement Moots

6€ par fromage



Digestifs 12€

Pour commencer, pour finir ou les deux !

LA CHARTREUSE +2€

Chartreuse Verte

Chartreuse Jaune

Chartreuse liqueur d'elixir +10€

Chartreuse 9ème centenaire +10€

Chartreuse MOF +10€

Armagnac - Armin 10 ans d'âge

Calvados VSOP - Christian Drouin

Whisky Kornog - whisky breton +2€

Eau de vie, Prune, Mirabelle - Miclo Alsace

Nusbaumer vieille poire d'exception

