

Le chef Sylvain et toute l'équipe se sont creuser la soupière tout l'été
pour vous concocter les meilleures cochonneries de votre vie !

GRUIK !

Charcuteries maison

- Pâté croûte de cochon fermier, olives sélectionnées & piquillos ·

19 €

- Terrine de campagne du Club, cèpes et noixettes ·

9 €

- Jambon persillé, condiment moutarde raisin ·

14 €

- Pressé de cochon, foie gras et girolles ·

16 €

- Fromage de tête ·

9 €

- Pâté d'andouillette au poivre vert ·

14 €

Entrées

- Planche de charcut' ·

25 €

- Jambon ibérique 100% bellota,
fondue de tomate et pain grillé ·

25 €

- Œuf coulant, maïs grillé, espuma au cumin ·

12 €

- Croles tout cochon, harissa douce ·

12 €

- Gros œufs fermiers, mimosa au poulet rôti ·

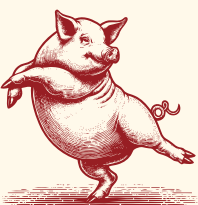
3pcs/9 €, 6 pcs/16 €, 9 pcs/22 €

- Velouté de courgette, menthe, ricotta et amandes torréfiées ·

9 €

- Merguez de cochon, guindillas ·

9 €



Nos découpes de cochon de lait

- L'épaule braisée x2 personnes •
- Le cuissot braisé x3 personnes •
- La porchetta farcie et rôtie à la broche •
- Les pieds braisés •
- Le carré rôti •

32€/p

32€/p

32€

26€/p

28€/p

Accompagné de la sauce secrète du Club Cochon.

Purée au beurre ou frites maison ou légumes de saison

Plats



Côte de cochon du Tarn (1 kg) & crème aux morilles

38€/p

Côte de bœuf française persillée (1 kg) & jus de rôti

48€/p

Andouillette à la fraise de veau maison Bobosse

28€

Magret de canard & melon rôti

34€

Saucisse maison au basilic thaï et gingembre, légumes sautés

28€

Épaule d'agneau rôtie à la broche, sauce grenobloise

34€

**Accompagné de salade verte et purée au beurre ou frites maison ou légumes de saison*

Nos Signatures !



Ris de veau français, crémeux de lard fumé

45€

Roasted and crispy pork belly

3ème prix du Barbecue fest 2026 !



28€

Tourte de cochon, foie gras et girolles, jus corsé au thym

38€

Tournedos de tête de cochon roulée et braisée

34€

**Accompagné d'haricots verts grillés, cèpes ou girolles selon arrivage, purée au beurre ou légumes de saison*



Desserts

Fromages affinés

12€

Riz au lait à la vanille de Madagascar

10€

Mousse au chocolat extra bitter, fruits du mendiant

12€

Soupe de pêche blanche à la verveine, raison frais et sorbet citron

12€

Tarte aux mirabelles, crème d'amande légère & glace au lait ribot

12€



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

