

# Formules du midi

## - Formule du marché (Market Menu)

Des produits frais, de saison et travaillés dans nos cuisines.  
(Fresh, seasonal and cooked products in our kitchens)

- ◆ Plat du jour 11,00€  
(today's spécial)
- ◆ Entrée + plat 13,00€  
(starter + dish)
- ◆ Plat + dessert 13,00€  
(dish + dessert)
- ◆ Entrée + plat + dessert 15,00€  
(starter + dish + dessert)

## - Formule Aubrac

Un faux filet de 200 gr boeuf Aubrac élevé en plein air.  
(Aubrac's sirloin steak)

- ◆ Formule du marché + 4,00€  
(Market menu + 4,00€)

## - Formule « Pinte Bowl »

Une assiette gourmande composée de légumes de saison, de blanc de poulet mariné et d'oeuf mollet.  
(Gourmet plate with vegetables, chicken and soft-boiled egg)

- ◆ Bowl 13,00€
- ◆ Bowl + dessert 15,00€

## Carte du soir et week-end

- ◆ Entrée + plat ou Plat + dessert  
27,00€
- ◆ Entrée + plat + dessert  
30,00€

## Nos entrées - Our starters

- ◆ Pâté de jambon au four, piqué de foie gras et de choux.  
Baked ham pate dotted with foie gras and cabbage
- ◆ Petit tartare de veau aux huitres et wasabi.  
Small veal tartare with oysters and wasabi
- ◆ Les escargots au beurre d'herbe en pot, aux croutons dorés  
Snail with butter and herbs in a pot with golden croutons
- ◆ Tarte fine aux cèpes.  
Cep mushrooms tart
- ◆ Oeuf mollet en croute d'amande sur sa crème anglaise au lard  
A soft-boiled egg in almond pastry served on a creamy sauce with bacon

## Nos plats - Our main courses

- ◆ Demi magret aux poires et sa demi-poire au vin rouge.  
Half a duck breast with pears, served with half a « poire au vin »
- ◆ Le dos de cabillaud, jus de moule et girolles.  
Filet of cod served with mussel juice and girolle mushroom
- ◆ Poitrine de cochon capelin, tamarin, citronnelle.  
Breast of regional pork with tamarind and lemongrass.
- ◆ Fricassée d'encornets et couteaux en « rouge et noir » et chorizo.  
Fricassee of squid with « black and red » razor clams and chorizo
- ◆ Epaule d'agneau de huit heures confite aux épices.  
Eight-hour shoulder of lamb braised in spices

## Nos desserts - Our desserts

- ◆ Soufflé à la violette, glace et macaron à la violette.  
Violet fantasia: souffle, ice-cream and macaroon
- ◆ Sphère chocolat au butternut et praliné.  
Chocolat sphere with butternut and praline.
- ◆ Profiterole façon Perche Pinte.  
Profiterole in Perche Pinte way (Cocoa sprouts and salted butter caramel ice cream)
- ◆ Coing pressé façon tatin.  
Pressed quince, « Tatin » style
- ◆ Assiette de fromages affinés.  
Plate of ripened cheeses

## Menu enfant - Child menu

15,00€

- ◆ Filet de poulet pané ou croque-monsieur  
Chicken filet or « croque-monsieur »
- ◆ Boisson au choix  
Drink of non-alcoholic beverage
- ◆ Dessert au choix à la carte  
Choice of dessert, from the main menu

*Les mets proposés par le Perche Pinte s'inscrivent dans une démarche de qualité et de promotion de producteurs locaux, soigneusement sélectionnés par la Chef Isabelle Foucher.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

*La carte respecte l'ordre des saisons afin de vous offrir des choix aussi variés qu'intenses en bouche.*

*Bonne dégustation*

*Prix nets annoncés service et sourire compris. TVA à 10% et 20%.*