

## NOS PLATS ET BURGER'S

“LA CUISINE, C'EST L'ENVERS DU DÉCOR, LÀ OÙ S'ACTIVENT LES HOMMES ET FEMMES POUR LE PLAISIR DES AUTRES...” BERNARD LOISEAU



		MENU
Accompagnement : Ratatouille ou Frites Fraiches. Aligot +2€	Accompagnement en Sup +2€	
<b>MAGRET DE CANARD (380G)</b>	29.00€	
Ferme Jean Sarthe Artisan, Producteur, Conserveur à Cauna (40) Roti sur la peau, servi rosé. Sauce Ibiscus. Allergène : F, K / Duck breast Roasted on the skin, served rosé.		
<b>1/2 MAGRET DE CANARD</b>	20.00€	✓
Ferme Jean Sarthe Artisan, Producteur, Conserveur à Cauna (40) Roti sur la peau, servi rosé. Sauce Ibiscus. Allergène : F, K		
<b>RIBS CONFITS 12H</b>	25.00€	+2€
Coleslaw. Allergènes : G, H, I, K		
<b>DIOTS, JUS CORSÉ, ALIGOT DE SAVOIE MAISON</b>	18.00€	✓
Salaison La Dent du Villard		
<b>ONGLET EXTRA (250G)</b>	25.00€	+2€
Sauce Poivre de Madagascar		
<b>PLANCHE DU VIANDARD (2 PERSONNES)</b>	65.00€	
Magret, Rib's, Pièce de Bœuf 850g de viande Minimum !		

## LES BURGER'S

Viandes de Race Limousine ou Charolaise  
Fromage au Lait Cru de Savoie / Sauces Maison  
Aucune modification n'est possible

		MENU
<b>LE BURGER DU RÉGAL</b>	20.00€	✓
Pain, Steak de bœuf 180g, Oignons rouges, Poitrine de porc fumée, Sauce du chef, Cornichons aigre doux, Tomate, Sauce aux herbes, Reblochon AOP, Frites Fraiches		
<b>BURGER TRUFFÉ</b>	25.00€	+3€
Pain, Steak de bœuf 180g, Oignons confits, Mozzarella di Bufala, Aubergine grillée, Pousses d'épinard Balsamic truffé, Perles de truffe, Frites Fraiches		
<b>Pour les grosses faim, Steak de Bœuf supplémentaire + 6.00€</b>		
<b>LE RIB'S PULLED PORK</b>	23.00€	+1€
Pain, Travers de porc mariné confit 12h, Sauce du chef, Oignons rouge, Raclette, Coleslaw, Frites Fraiches		
<b>DAFY DUCK BURGER</b>	23.50€	+2€
Pain, Confit de Canard, Foie gras, Magret séché, Tomme de Chèvre, Confit d'oignons, Balsamic Framboise, Sauce du Chef, tomate, Rhubarbe, Frites Fraiches		
<b>LE VÉGÉ</b>	20.00€	✓
Pain, Steak de légumes, Oignons rouges, Fromage de Chèvre, Sauce aux herbes, Frites Fraiches		