LES TERRASSES D'ANSOUIS

POUR COMMENCER

FRITES DE PANISSE MAISON 9€
Et leur aïoli

POIREAUX VINAIGRETTE 11€
Poireaux de Provence, œuf mollet
vinaigrette maison au piment d'espelette

TARTINE FORESTIÈRE AU COMTÉ 14€
Poêlée de cèpes, girolles et chanterelles au persil,
Comté Aop affiné, œuf mollet & pain de campagne grillé

CUISSES DE GRENOUILLES 15€
Dorées puis sautées à la poêle en persillade

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 17€
Sélection de la Ferme du Puntoun préparée par nos soins, chutney d'oignons & pain toasté

SALADES & TARTARES

SALADE FAÇON CESAR 19€
Iceberg, sauce César maison, poulet pané, œuf, tomates, bacon, croûtons

GOURMANDE DU SUD OUEST 23€
Magret seché et foie gras maison, mesclun à l'huile de noix, gésiers de canard, noix, pomme

TARTINE CHAUDE DU MOMENT 16€
Fromage fermier fondu , mesclun, pain grillé, poitrine fumée éclats de noix, pomme, vinaigrette au miel

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19€
Façon traditionnelle, préparé au couteau
Frites fraîches et mesclun de jeunes pousses

PLATS

BAVETTE D'ALOYAU CHAROLAISE 24€
Origine France
Jus corsé à l'échalote confite

MAGRET DE CANARD AUX CÈPES 26€
Magret entier IGP Sud Ouest
Sauce aux cèpes

EFFILOCHÉ D'AGNEAU DE PROVENCE GRATINÉ 26€
Gigot d'agneau de Provence confit 7h
roulé et gratiné, crème d'ail

CORONITA DE COCHON IBERIQUE AUX CHAMPIGNONS 23€
Côte de cochon ibérique duroc battallé
Sauce aux champignons poêlés

SAINT-JACQUES FRANÇAISES 25€
Noix de Saints- Jacques de Normandie,
Rôties au beurre blanc citronné

PÊCHE DU JOUR 26€
Filet rôti sur peau, beurre blanc au citron
et aux échalotes confites

BURGER 19€
Sauce paprika fumé, cheddar rouge affiné 3 mois,
bacon, frites maison & salade
Disponible version : Boeuf - Poulet - Végé

DESSERTS

TIRAMISU 9€
Café et speculoos

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€
L'authentique

BRIOCHE PAIN PERDU 8€
Caramel au beurre salé

CAFE GOURMAND 11€
Selection selon l'humeur du chef

POUR LES ENFANTS : STEAK HACHÉ OU NUGGETS 10€