

La Jarre Fêlée

Vous proposez :

Nos assiettes à partager

Assiette paleta Bellota, pan con tomate ..	16,00€
Assiette de charcuterie Bellota	15,00€
Assiette Fêlée	14,00€
Saumon fumé, rillettes de thon, sardine à l'huile, hareng fumé	

Nos salades

La César	14,00€
Poulet croustillant, parmesan, œuf au plat, pop-corn	
La gerçoise	15,00€
Magret séché, gésier de dinde, dés d'Emmental, foie gras, cerneaux de noix	
L'océane	15,00€
Saumon fumé, crevettes marinées, écrevisses, péquillos	
Le pock bowl végétarien	12,00€

Nos entrées

La burattina et sa vierge de légumes	7,00€
Foie gras mi-cuit maison et son chutney de figue	15,00€
Oeuf cocotte aux lardons fumés	6,00€
Carpaccio de bœuf et son pesto	10,00€
Pied de porc sauce gribiche	13,00€

Nos plats

Souris d'agneau confite au thym	19,00€
Magret de canard grillé et sa sauce au miel	18,00€
Entrecôte grillée (Race limousine 300g environs) et son beurre maître d'hôtel ...	20,00€
Côte de bœuf grillée (Race limousine 500g environs) et son os à moelle	23,00€
Choucroute de La jarre	20,00€
Tête de veau sauce gribiche	17,00€
Croustillant de ris de veau	21,00€

Nos poissons

Merlu à l'espagnole	17,00€
Poêlée de lotte au chorizo	21,00€
Pavé de saumon rôti et sa vierge de légumes	17,00€
Dos de cabillaud et sa croûte d'herbes	19,00€



Les boissons :

Nos cocktails à 7,00€

Mojito Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier
Téquila sunrise Téquila, jus d'orange, sirop de granadine
Blue lagon Vodka, curaçao, citron
Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse

Nos cocktails sans alcool à 5,00€

Virgin colada Jus d'ananas, jus d'orange, lait de coco
Mojito Citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier
Le Félé Jus d'orange, ananas, pomme et grenade

Nos softs à 3,00€

Nos sodas Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Ice Tea
 Oasis tropical, Schweppes agrume ou tonic, Fuze tea, Red bull
 Orangina
Nos jus de fruits Pomme, orange, ananas, tomate...

Nos eaux:

San Pelligrino 100 cl 4,00€
San Pelligrino 50 cl 3,00€
Vittel 100 cl 4,00€
Vittel 50 cl 3,00€

Les vins

Les rouges

Minervois Livinière 75 cl 20,00€
Pic St. loup 75 cl 21,00€
Merlot Jamelles 75 cl... 20,00€ Verre .. 4,00€
Madiran Bouscasse 75 cl 27,00€
Bearn Arraditz 75 cl ... 20,00€ Verre .. 3,00€
Château d'Archambeau - Grave 75 cl 26,00€
Château David - Medoc AOC 75 cl 22,00€
Amarante - Saumure Champigny 75 cl 18,00€
Château Le couvent - St. Emilion 75 cl 31,00€

Les rosés

Cinsault Jamelles 75 cl 19,00€
Bastide Ste. Marie - Côte Provence 75 cl 23,00€
Coquelicots - Côte Gascogne 75 cl 18,00€
 Verre .. 4,00€

Les champagnes

Mercier brut 75 cl 28,00€ Coupe 15 cl 8,00€
Moët et Chandon brut 75 cl 44,00€

Nos apéritifs

Kir au Jurançon (17 cl) 3,00€
 mûre, cassis, framboise, pêche
Ricard (2 cl) 3,00€
Martini blanc ou rouge (8 cl) 4,00€
Porto rouge (8 cl) 4,00€
Suze (8 cl) 4,00€
Sangria (8 cl) 3,00€
Bière locale (33 cl) 5,00€
Bière pression (25 cl) 2,50€
Bière pression pinte (50 cl) 5,00€
Gin tonic (4 cl) 7,00€
Vodka (4 cl) 7,00€
Whisky J&B (4 cl) 7,00€
Jack Daniel's (4 cl) 8,00€
Champagne Mercier (coupe 17 cl) 8,00€
Jurançon l'Esprit foehn doux Verre .. 4,00€
Jurançon l'Esprit foehn sec Verre .. 3,00€

Nos digestifs à 5,00€

(4 cl) Armagnac, Cognac, Get 27, Manzana,
 Rhum Diplomatico, Rhum Havana club,
 Rhum ambré, Baileys

Nos boissons chaudes

Café 1,00€
Décaféiné 1,00€
Thé ou infusion 2,50€

Les rouges

Bois chenais Drouet - Chinon 75 cl 19,00€
Les Mercadières - Bordeaux AOC 75 cl 18,00€
 Verre .. 3,00€
Domaine Villemajou - Corbière AOC 75 cl .. 23,00€
Château Pierrefitte - Ialande Pomerol 75 cl .. 28,00€
Domaine Vallon - Côte du Rhone 75 cl 19,00€
St. Nicolas bourg Rouiller 75 cl 22,00€
Côte de Beaune Picard 75 cl 32,00€
Château des Pellerins - St. Mont 75 cl 16,00€
Château Landreau - Bordeaux 75 cl 25,00€

Les blancs

Chablis J. Moreau 75 cl 24,00€
Chardonnais Jamelles 75 cl 19,00€
Riesling 75 cl 22,00€
Jurançon l'Esprit foehn sec 20,00€
 Verre .. 3,00€
Jurançon l'Esprit foehn doux 21,00€
 Verre .. 4,00€

Nos formules du midi

Menu complet
13,90€

Entrée + Plat
12,90€

Plat + Dessert
12,90€

Plat seul
11,00€

Entrée + Grillade
16,50€

Grillade + Dessert
16,50€

Grillade seule
14,50€

**Menu Grillade
complet**
17,50€

Menu Enfant
10,00€

Supplément frites 3,00€

Nos desserts

Crème brûlée à la vanille	6,00€
Fondant au chocolat	7,00€
Tiramisu au café	6,00€
Tarte du jour	6,00€
Brioche perdue	7,00€
Assiette de fromage	7,00€
Café gourmand	7,00€

Nos glaces

Café liégeois	7,00€
Chocolat liégeois	7,00€
Dame blanche	8,00€
Coupe colonel	7,00€
Poire melba	8,00€

