

# 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 + desert)
- ◆ Entrée + plat + dessert 15,00€  
(starter + dish + desert)

## - 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€

# Menu

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

## Les entrées

- ◆ Risotto et escargots, crème d'ail doux.
- ◆ Tartare de boeuf d'Aubrac au couteau et parfum d'Asie.
- ◆ Carré de jardin.
- ◆ Terrine de foie gras et poireaux vinaigrette, huile de cameline.
- ◆ L'œuf mollet en croûte de parmesan sur mousse de petits pois, chips de lard.

## Les plats

- ◆ Demi-magret IGP (Gers) ail des ours, peau aux épices.
- ◆ Dos de sandre roti sur peau, asperges vertes et caramel au pinot noir.
- ◆ Filet mignon de cochon de montagne cuit à basse température, jus de moutarde douce.
- ◆ Fricassée d'encornets et couteaux en « rouge et noir » et chorizo.
- ◆ Épaule d'agneau de huit heures confite aux épices.

# Les desserts

- ◆ Soufflé à la violette, glace et macaron à la violette.
- ◆ Mille-feuille chocolat praliné.
- ◆ Profiterole façon Perche Pinte glace caramel beurre salé.
- ◆ Rhubarbe et fraise.
- ◆ L'assiette de fromages affinés.

## Menu enfant

15,00€

- ◆ Filet de poulet pané ou croque-monsieur.
- ◆ Boisson au choix.
- ◆ Dessert au choix à la carte.

*Les mets proposés par le Perche Pinte s'inscrivent dans une démarche de qualité et de promotion de producteurs locaux travaillant en bio ou en raisonné, soigneusement sélectionnés par notre Cheffe, 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%.*