

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€

Menu

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

Les entrées - Our starters

- ◆ Couteaux à la mangue, gingembre et citron vert.
Razor shells with mango and lime.
- ◆ Ballotine de cailles au foie gras.
Quail ballotine with foie gras.
- ◆ Croustillant d'escargots, crème d'ail et mousse de persil.
Snails crisp, garlic cream, and parsley mousse.
- ◆ Ravioles de chèvre frais, châtaignes et bouillon de légumes .
Soft goat cheese dumpling., chestnuts and végétale broth soup.
- ◆ L'oeuf mollet en croûte de noisette sur crémeux de pommes de terre.
A soft boiled egg in hazelnut pastry served on a creamy sauce with potatoes.

Les plats - Our main courses

- ◆ Le demi magret IGP (Gers) aux navets glacés.
Half duck breast with glazed turnip.
- ◆ Sandre en crumble d'ail, espuma de haricots blancs et confiture d'olives noires .
Pike perch in garlic crumble, with navy bean espuma and black olives jam.
- ◆ Joue de cochon confite carottes, orange et coriandre.
Pork cheek confit with carrots, orange and coriander.
- ◆ Fricassée d'encornets et couteaux en « rouge et noir » et chorizo.
Fricassee of squid with razor shells in « black and red » and chorizo.
- ◆ Epaule d'agneau de huit heures confite aux épices.
Eight-hour shoulder of lamb, braised in spices.

Les desserts - Our desserts

- ◆ Soufflé à la violette, glace et macaron à la violette.
Violet fantasia: souffle, ice-cream and macaroon.
- ◆ Mille-feuille chocolat praliné.
Chocolate and praline millefeuille.
- ◆ Profiterole façon Perche Pinte.
Profiterole in Perche Pinte way (Cocoa sprouts and salted butter caramel ice cream).
- ◆ Entremets clémentine et coriandre.
Clementine and coriander entremets.
- ◆ L'assiette de fromages affinés.
Plate of ripened cheeses.

Menu enfant - Child menu

15,00€

- ◆ Filet de poulet pané ou croque-monsieur.
Chicken filet fingers 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%.