

Nos Entrées

Pot de foie gras maison 70gr	9.00€
Rillettes maison 100% canard	6.00€
Stracciatella	
Partie crémeuse de la burrata servie avec dip de pâte à pinsa	9.00€
Escalivade	10.00€
Escalivade aux jambon Serrano	
ou	15.00€
anchois de Collioure	
Poêlon de moules gratinées à l'aïoli	14.00€
Dégustation de canard	
Prix par personne, servies pour 2 minimum	15.00€
70gr de foie gras mi-cuit maison,	
70gr de rillettes 100% canard,	
Escalopes de foie gras poêlées et magret fumé	

Nos fondues

Prix par personne, servies pour 2 minimum	
La Savoyarde	19.00€
Fromage lait cru	
(Emmental, Beaufort, Comté)	
La savoyarde aux cèpes	21.00€
La Suisse moitié-moitié	22.00€
Fromage pasteurisé	
(Gruyère suisse, Vacherin Fribourgeois)	
La moitié-moitié aux cèpes	24.00€
Toutes nos fondues sont accompagnées de pommes de terre et de croutons	

Accompagnements aux choix

Assiette de Cochonaille	4.50€
(Jesus cerdan, chorizo ibérique, jambon Duroc, saucisse de montbelliard)	
Assiette Royale	4.50€
(Poitrine de veau*, Boeuf séché et épicé*, magret fumé)	
*Viandes Hallal	

Nos Salades

Salade folle	16.00€
Brousse de brebis aux herbes fraîches et magret fumé	
Salade César	15.00€
Sauce César, émietté d'œuf et Grana Padano, tomate séchée, poulet	

Nos Plats

Croziflette	18.00€
Tartiflette au crozet, servie avec salade	
Aligot de l'Aubrac, 200gr	18.00€
Saucisses confites maison et salade à l'ail	
Faux filet, 250gr	19.00€
Servie avec frites maison ou escalivade	
Tartare de boeuf	19.00€
Coupé aux couteaux servie avec frite maison	
Penne rigate	15.00€
Sauce au pesto et stracciatella	
Penne rigate de Toulouse	17.00€
Saucisse confite à la graisse de canard	
Sauce: pesto et stracciatella	

Nos Cocottes

Camembert au lait cru	19.00€
Agrément de figues, miel, Romarin, noisettes et amandes torréfiées	
L'écorce de Sapin	20.00€
Fromage de vache pasteurisé au cœur coulant	
Tome de brebis	22.00€
Fromage Basque Ossau-Iraty	

Nos Fromages à faire fondre

Esclafade	19.00€
Fromage à raclette, lait cru	
Esclafade parfumée	20.00€
fromage à raclette parfumée, poivre, ail des ours, moutarde et fumé aux bois de hêtre	

Le chardon ardent

Prix par personne, pour 2 minimum	24.00€
250gr de bœuf par personne	
Bœuf, flambé au Marc de Bourgogne et Grappa	
Accompagné de pommes de terre sautées à la graisse de canard et champignons des bois.	
Servie sur chardon d'acier brulant, tenu à l'aide d'une potence.	

Menu Enfants

Jusqu'à 10 ans

Sirop + plat = dessert	10€
Saucisse confite maison avec frite	
ou	
Lasagne	
=	
Fromage blanc, coulis de framboise	
ou	
Pot de glace maison	

Nos Desserts

Fromage blanc de campagne	5.00€
Servie avec coulis de framboise ou miel	
Crème Catalane	6.00€
Profiteroles Maison	8.00€
Choux, glace vanille, chocolat noir	
Tiramisu	7.00€
Café, Ameretto	
Pot de glaces maison	3.00€
Demander les parfums du moment	
Fondue au chocolat noir	
Prix par personne, servies pour 2 minimum	8.00€
Servie avec des fruits frais, fruits secs	
meringues et rocher coco	

Fin de repas

Café, café allongé, décaféiné	2.00€
Noisette, Thé, Infusions	3.00€
Café arrosé, café double	3.50€
Café crème, cappuccino	4.00€
Irish Coffee, Russian Coffee	7.50€
Digestif (6cl)	7.00€
Chupito de digestif (2cl)	3.50€

Alcool de la fin de repas:
Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello Cognac,
Armagnac, Calvados, Marc de Banyuls, Grappa,
Mirabelle, Poire, vielle Prunes, Framboise
Sauvage, Genépi

Nos Boissons

Soda (33cl)	3.50€
Coca Cola, Coca light, Ice Tea, Orangina	
Jus de fruits (20cl)	4.00€
Orange, Abricot, Ananas, Pomme	
Eau minérale plate ou gazeuse 1L	4.00€
Eau minérale gazeuse 50cl	3.50€

Nos Apéritifs

Kir pétillant (6cl)	4.00€
Crème de rose ou châtaigne, Prosecco	
Kir vin blanc (6cl)	3.50€
Crème au choix: mure, cassis, pêche, framboise, myrtille	
Muscat de Rivesaltes, Maury, Banyuls (6cl)	4.50€
Ricard (2cl) , Martini rouge ou blanc, Suze (6cl)	3.50€
Americano maison (6cl)	5.00€
Sangria maison (10cl)	6.00€
Whiskey Blend (4cl)	4.50€
Sir Edward's	
Whiskey Single Malt (4cl)	6.50€
Cardu 12 ans d'âge	
Whisky Coca, Gin tonic, Rhum Coca	5.50€
Hoegaarden (25cl), 1664 sans alcool (33cl)	4.50€
Desperados (33cl)	6.00€
Bière Pression	(25cl) / (50cl)
Saint Miguel (blonde)	3.50€ 6.00€
La bête (blonde)	4.50€ 8.00€
1664 (blanche)	4.00€ 7.50€

