

# LA TABLE DU PROF

cuisine traditionnelle



restaurant-grill

by kdd

## MENU

*Ma philosophie est de vous proposer une expérience culinaire unique en matière d'innovation.*

*La TABLE DU PROF s'appuie sur des produits sélectionnés de qualité, cuisinés avec un savoir-faire particulier.*

*Mes créations ont des saveurs exceptionnelles, des goûts inégalés dans le monde de la Bipièferie.*

Bienvenue à la TABLE DU PROF

by kdd

## PETITE ENTRÉE pour bien commencer et ouvrir l'appétit

PATÉ EN CROÛTE avec sa salade d'accompagnement	4.90€
ROMA <i>Tomate, mozzarella, pesto, filet d'huile d'olive</i>	5.90€
CHÈVRE MIEL <i>Fromage de chèvre fondu sur son toast et son miel local</i>	5.90€
COMTOISE <i>Pommes de terre dorées, brunoise de comté, émincé de volaille, lardinettes et ses crudités</i>	6.90€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	7.90€
CROÛTE FORESTIÈRE	7.90€
FOIE GRAS aux 4 épices (fait maison) <i>Confit d'oignons, pain d'épice</i>	8.90€



## LES BURGERS



### FORMULE MENU

Petite salade, PDT dorées  
+  
Boisson 33cl

+3€

VÉGÉ MÉDAILLON 7.90€  
*médailillon croquant aux légumes, fromage fondu*

CLASSIQUE CHEESE 7.90€  
*Steak haché frais (150g), cheddar, cornichons, ketchup élégance, moutarde*

SAVOYARD 9.90€  
*Steak haché frais (150g), lardinettes saisies, oignons frits, raclette fondue, sauce carbonara*

KDD 11.90€  
*Steak haché frais (150g), paillason, bacon saisi, double cheddar, sauce fromagère*

PÉRIGORD 16.90€  
*Steak haché frais (100g), foie gras, parmesan rapé, confit d'oignons, duo de tomates et poivrons rôtis*

## LES FAJITAS

VÉGÉ 7.90€  
*Pommes de terre dorées, batonnets de légumes du jardin grillés, oignons frits, cheddar fondu, gratiné au gouda pesto rouge, sauce fromagère*

INDIENNE 8.90€  
*Pommes de terre dorées, filet de poulet au curry, duo de poivrons, double cheddar, sauce fromagère*

LYONNAISE 8.90€  
*Pommes de terre dorées, filet de poulet, chorizo saisi, sauce fromagère*

COMTOISE 9.90€  
*Pommes de terre dorées, filet de poulet, brunoise de comté, lardinettes sauce fromagère, gratinée au morbier*

SAVOYARDE 10.90€  
*Pommes de terre dorées, filet de poulet ou viande hachée, oignons frits, lardinettes, raclette, sauce fromagère*

DAYDAY 12.90€  
*Pommes de terre dorées, filet de poulet, double cheddar, bacon saisi, sauce fromagère*



### FORMULE MENU

Petite salade, PDT dorées  
+  
Boisson 33cl

+3€

## LES GRATINETTES



### CHÈVRE MIEL

Pommes de terre, émincé de poulet, persillade, sauce napolitaine, sauce fromagère, miel, gratiné de chèvre

10.<sup>90€</sup>

### VESONTIO

Pommes de terre, filet de poulet, bacon saisi, sauce fromagère, gratiné de comté

10.<sup>90€</sup>

### RACLETTE

Filet de poulet, oignons frits, lardinettes, sauce fromagère, reblochon, gratiné de raclette

10.<sup>90€</sup>

### MORBIFLETTE

Pommes de terre, filet de poulet, oignons frits, sauce fromagère, gratiné de morbier

11.<sup>90€</sup>

### SAUMON

Pommes de terre, saumon fumé, boursin maison, aneth, sauce fromagère

11.<sup>90€</sup>

Toutes nos gratinnettes sont accompagnées d'une salade fraîcheur, de crudités et d'une boisson 33cl au choix

## LES PLATS à la discrétion du chef

STEAK HACHÉ FRAIS accompagné d'une salade fraîcheur 9.<sup>90€</sup>

CREVETTES GRILLÉES à la thaï ou sauce piquante 13.<sup>90€</sup>

SUPRÊME DE VOLAILLE 14.<sup>90€</sup>

mariée à son écrevisse et sa sauce bisque

BALLOTINE DE VOLAILLE (selon disponibilité) 15.<sup>90€</sup>

et son croquant feuilleté aux légumes sauce forestière

GAMBAS GRILLÉES épicées à la thaï 16.<sup>90€</sup>

SOURIS D'AGNEAU (selon disponibilité) 18.<sup>90€</sup>

au thym et sa garniture



### ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes

Riz parfumé

PDT dorées

Salade

## UNIQUEMENT LE SOIR

**LA PIERRADE** à partir de 2 pers 19.<sup>90€</sup> /pers

1 PLANCHE DE 2 VIANDES AU CHOIX (pièce du boucher, bœuf, veau, volaille)

+ CHARCUTERIE

+ SALADE FRAÎCHEUR

+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR



**LE BARBECUE** à partir de 2 pers 22.<sup>90€</sup> /pers

1 PLANCHE DE 2 VIANDES AU CHOIX (bœuf, veau, volaille)

+ BROCHETTES DE LÉGUMES ou DE MAÏS

+ SALADE FRAÎCHEUR

+ ACCOMPAGNEMENT DU JOUR



## LES FONDUES servies chaudes dans un marmiton

camembert-crème 4.<sup>90€</sup>

comté-morbier 4.<sup>90€</sup>

raclette-reblochon 4.<sup>90€</sup>





## MENU ENFANT

FILET DE POULET *ou* STEAK HACHÉ (80g)

FRITES

1 POMPOTE

1 CAPRI-SUN

5.90€

## DESSERTS

FROMAGE BLANC *et son coulis*  
(fruits rouges *ou* miel *et* amandes effilées *caramélisées*) 5.90€

ILE FLOTTANTE *avec son nuage blanc* 5.90€

CRÈME GLACÉE (framboise-nougat) 5.90€

CHEESE CAKE 5.90€

DESSERT DU JOUR 5.90€



## BOISSONS



### FRAÎCHES

EAU plate 50cl 1.50€

EAU pétillante 50cl 2.90€

Soft 33cl 2.00€



### CHAUDES

Café 1.50€

Thé sachet 1.80€



latableduprof



# LA TABLE DU PROF

cuisine traditionnelle



restaurant-grill

by kdd

*Ma philosophie est de vous proposer une expérience culinaire unique en matière d'innovation.  
La TABLE DU PROF s'appuie sur des produits sélectionnés de qualité, cuisinés avec un savoir-faire particulier.  
Mes créations ont des saveurs exceptionnelles, des goûts inégalés dans le monde de la Bipièferie.*

Bienvenue à la TABLE DU PROF

by kdd