

CARTE LES 2 G TRAITEURS

Selon disponibilités et sur réservations, possibilité de création à la demande si produits disponibles

Si vous souffrez d'allergies alimentaires ou si vous suivez un régime alimentaire spécifique veuillez en aviser directement le restaurant avant de passer votre commande.

Salades fraîcheur

- Salade de pois chiche

350 gr, 1 personne. 6,50 €

- Taboulé

350 gr, 1 personne. 6,50 €

- carottes râpées 4,90 €
- Brandade de morue maison

Recette traditionnelle 7,80 €

Plats

- couscous royal 12,80 €
- paella royale 13,90 €
- gratin de courgette 6,80 €
- Gratin de choux 6,80 €
- Tajine d'agneau menthe 14,90 €
- Gratin dauphinois 6,80 €
- Pieds paquets maison 13,80 €
- Cassoulet maison 12,80 €
- Moussaka 11,90 €
- Phat thaï poulet maison

Plat traditionnel thaïlandais. il peut être mangé froid ou chaud 11,90 €

- Choucroute maison.

Choucroute maison (choux cuit avec champagne et graisse d'oie) charcuterie artisanale faite dans nos locaux. une portion de choux, deux tranches de cervelas, une demi saucisse Montbéliard, de tranches de saucisse de Morteau

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 14,90 €

Charcuterie traditionnelle maison

- Salade de museau

350 gr, 1 personne. 6,50 €

- charcuterie maison : figatelli 9,90 €
- charcuterie maison : mousse de canard 6,90 €
- charcuterie maison : pâté de campagne 6,90 €
- charcuterie maison : pâté en croute 5,90 €

- charcuterie maison : rilette pur porc 6,90 €
- charcuterie maison : saucisson pur porc

Saucisson entier fabrication dans notre laboratoire 7,90 €

- charcuterie maison : terrine de cèpes maison 6,90 €
- charcuterie maison : véritable caillette du var 4,50 €
- charcuterie maison : coppa (10 tranches sous vide)

Fabrication dans notre laboratoire 7,80 €

- charcuterie maison : grizon (10 tranches sous vide)

Fabrication, à partir de bœuf limousin label rouge, dans notre laboratoire 7,80 €

- charcuterie maison : jambon (2 tranches sous vide)

Jambon sans nitrites fabrication dans notre laboratoire 2,90 €

- charcuterie maison : jambon (4 tranches sous vide)

Jambon sans nitrites fabrication dans notre laboratoire 5,50 €

- charcuterie maison : jambon (6 tranches sous vide)

Jambon sans nitrites fabrication dans notre laboratoire 7,50 €

- charcuterie maison : lonzo (10 tranches sous vide)

Fabrication dans notre laboratoire 7,80 €

- charcuterie maison : mortadelle maison 2,80 €
- charcuterie maison : saucisson pur bœuf 8,90 €
- Choucroute maison.

Choucroute maison (choux cuit avec champagne et graisse d'oie) charcuterie artisanale faite dans nos locaux. Une portion de choux, deux tranches de cervelas, une demi saucisse Montbéliard, de tranches de saucisse de Morteau

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 14,90 €

Sandwich maison

- pain saucisson (maison) beurre

Saucisson de porc fabriqué dans notre laboratoire pain tradition. 5,00 €

- pain corse (maison)

Panaché de charcuterie corse (fabrication traditionnelle dans notre laboratoire) pain tradition. 6,00 €

- pain jambon (maison sans nitrites) fromage.

Jambon sans nitrites fait dans notre laboratoire. Emmental de qualité. Pain tradition. 5,00 €

viande : Limousin Bœuf label rouge

- Alouettes maison

Six alouettes traditionnelles en sauce. viandes limousine et persillade 14,80 €

- Cannelloni à la viande

Entre 450 et 470 g, 1 personne. 9,80 €

- Daube provençale

Environ 500 g, 1 personne. 13,40 €

- Lasagne à la viande

Entre 450 et 470 g, 1 personne. 9,90 €

- Farcis de légumes

Une tomate et deux courgettes. Environ 600 g, 1 personne. 9,80 €

- Pâtes en sauce avec boulettes 9,80 €
- ravioli frais à la daube, maison

Trois douzaines cuisson par le client 2 minutes 8,90 €

Viande : Limousin Veaux

- Blanquette de veau du limousin (maison).

Blanquette de veau du Limousin fabrication dans nos locaux. 13,80 €

- Veau aux girolles 13,90 €
- rôti de veau limousin 9,80 €

Poissons

- Brandade de morue maison

Recette traditionnelle 7,80 €

- Saumon safrané 11,90 €
- Aioli complète 10,50 €
- paella royale 13,90 €

Vins

- Vin blanc Château de Vauclaire

75 cl.

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 9,80 €

- Vin rosé Château de Vauclaire

75 cl.

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 9,80 €

- Vin rouge Château de Vauclaire

75 cl.

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 9,80 €

Viande : Volaille française Label Rouge

- Canard aux olives 11,80 €
- Lapin chasseur 12,80 €
- Poulet fermier label rouge rôti

Poulet rôti entier parfait pour 3 ou 4 mangeurs. 13,50 €

Viande : Porc Fermier label rouge

- curry de porc de Chiang Mai, maison.

Porc de qualité cuit dans le lait de coco. Subtilité asiatique et cuisine traditionnelle. servi avec du riz 15,80 €

- porcelet à la niçoise

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 11,90 €

Viande : Agneaux Label Rouge des Pays d'oc

- Moussaka 11,90 €
- Tajine d'agneau menthe 14,90 €

Bières Marseillaise

- Bière marseillaise, "la minotte" blanche

33cl

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 5,10 €

- Bière marseillaise, "la minotte" brune

33cl

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 5,10 €

- Bière marseillaise, "la minotte" ambrée

33cl

→ Vous devez avoir au moins 21 ans. 5,10 €