

LA COUR DES ROIS

NOS ENTRÉES

	PRIX
SAUMON GRAVELAX, CRÈME DE RAIFORT	9,50
RILLONS DE TOURAINE FAÇON YAKITORI	10,00

NOS PLATS

SUGGESTION : POITRINE DE PORC LAQUÉE AU BARBECUE ET POMME AU FOUR	23,50
POISSON DU CHEF	ARDOISE
PLAT DU MOMENT : LANGUES DE BOEUF SAUCE À L'ANCIENNE ET FRITES MAISON	18,50
BAVETTE SAUCE ECHALOTTE	20,00
TENDRON DE VEAU MARINÉ À LA PROVENÇALE	22,50
ANDOUILLETTE DE JARGEAU	19,00
VOLAILLE DU MOMENT	ARDOISE
BURGER GOURMET : CONFIT D'OIGNONS, BACON ET SAUCE AU BLEU <u>OU</u> CHEDDAR	20,00
PLAT VEGETARIEN : ÉLABORÉ EN FONCTION DES SAISONS	18,00

NOS SAUCES

- SAUCE AU BLEU
- SAUCE AUX POIVRES

NOS FORMULES

	PRIX
FORMULE COUR DES ROIS PLAT DU MOMENT ET DESSERT DU CUISINIER	22,00
FORMULE DU MIDI (SAUF WEEKEND) PLAT DU JOUR ET DESSERT DU MOMENT ET CAFE	18,50
FORMULE ENFANT STEAK HACHÉ OU PLAT DU JOUR AVEC FRITES MAISON + UNE BOULE DE GLACE OU MOELLEUX CHOCOLAT + UNE BOISSON (SIROP OU JUS DE POMME)	10,90

NOS DESSERTS

DESSERT AU CHOCOLAT	8,00
GLACE OU SORBET DE SAISON (LES GLACES SONT ARTISANALES)	8,00
DESSERT DU CUISINIER	8,50
FROMAGES LOCAUX	8,50
CAFÉ GOURMAND	10,00
CRÈME BRULÉE ESTIVALE	9,00
PANNA COTTA COULIS DU MOMENT	8,00

ACCOMPAGNEMENTS

NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS AU CHOIX PAR :

- FRITES
- LÉGUMES DE SAISON
- SALADE

Tout nos tarifs sont exprimés en euros. Prix TTC et service inclus