



Nos plats de résistance à emporter

Carte 2019

Chers clients, veuillez noter que tous les prix indiqués s'entendent hors service. Nous dressons les plats en barquettes aluminium (à réchauffer au four) ou dans un poêlon avec une possibilité de prêt d'un trépied (nous consulter).

Toute commande est à retirer dans nos locaux. Si vous souhaitez être livrés veuillez nous consulter pour le tarif. Pour toute information, n'hésitez pas à nous contacter.

- Daube de bœuf à l'ancienne et pommes de terre vapeur5.70€ TTC / pers
- Tajine de poulet aux fruits secs / ou aux olives et légumes et
semoule aux raisins..... 5.80 € TTC / pers
- Poulet basquaise et pommes de terre vapeur5.80 € TTC / pers
- Sauté de porc au caramel et riz cantonnais.....5.60 € TTC / pers
- Colombo de porc et ses légumes (aubergines et courgettes).....5.80 € TTC / pers
- Sauté de veau aux citrons confits et salpicon de légumes
et quinoa aux poivrons 6.10 € TTC / pers
- Axoa de veau au piment d'Espelette et pommes
de terre vapeur6.20 € TTC / pers
- Blanquette de veau et riz6.00 € TTC / pers
- Daube de canard aux pruneaux (ou aux champignons) et
pommes de terres grenailles à l'ail.....6.20 € TTC / pers
- Paëlla au poulet et fruits de mer.....6.00 € TTC / pers
- Fidéua aux fruits de mer6.30 € TTC / pers
- Couscous à l'agneau et merguez6.20 € TTC / pers

- Cassoulet aux manchons de canard et saucisse6.00 € TTC / pers
- Poule farcie et ses légumes, Sauce gribiche6.20 € TTC /pers
- Filet mignon de porc farci aux champignons et
pommes de terre grenailles5.80 € TTC / pers
- Pintade rôtie flambée à l'armagnac, sauce aux écrevisses et
risotto aux champignons6.20 € TTC / pers
- Gigot d'agneau en croute de tapenade et flageolets6.50 € TTC / pers
- Croustillant de magret de canard au piment d'Espelette, jus au balsamique
et gratin dauphinois et sauté de légumes de saison7.50 € TTC / pers
- Pavé de veau aux pleurotes et timbale de pommes de terre et
cassolette de légumes7.50 € TTC / pers

- Rôti de porc froid.....13.90 € / kg
(tranché + sauces froides d'accompagnement)
- Rôti de boeuf froid.....15.90 € / kg
(tranché + sauces froides d'accompagnement)

(Prévoir environ entre 100 et 150 gr / pers)

Pour la fabrication de nos plats nous privilégions les circuits courts et nous nous approvisionnons chez des producteurs locaux partenaires.