

LES PLATS CUISINÉS



➤ AGNEAU

Braisé d'agneau au persil et ail doux	12.61 €
Curry d'agneau confite au jus de tomates et oignon	12.61 €
Couscous (poulet, merguez) et légumes confits	8.30 €
Couscous Royal (poulet, merguez, agneau) et légumes confits	9.50 €

➤ PINTADE

Cuisse de pintade parfumée au Yuzu, sauce au poivre de Sichuan	9.70 €
Fricassée de pintade au vinaigre de Cidre	8.20 €
Brochette de filet de pintade aux poivrons doux et tomates confites Parfumées à la fleur de thym	9.00 €

➤ CANARD

Cuisse de canette à la crème de tomates séchées	8.50 €
Étuvée de canard au miel et au thym, sauce au vin blanc	10.50 €
Tournedos de filet de canard, sauce aux cerises compotées	9.50 €

➤ BŒUF

Bœuf braisé à l'acidulé de poivrons rouges	8.65 €
Hachis parmentier de joue de bœuf au vin rouge	7.65 €
Sauté de bœuf aux carottes et à la fleur de thym	8.65 €

➤ POULET

Ballotines de poulet au citron, sauce aux gousses de vanille	10.00 €
Fricassée de poulet aux épices douces	8.00 €
Tajine de poulet aux abricots moelleux	8.75 €

LES PLATS CUISINÉS



➤ VEAU

Épaule de veau mitonné, gastrique à l'orange	10.50 €
Sauté de veau parfumé à l'anis étoilée et aux herbes fraîches	10.50 €
Bouchée à la reine traditionnelle	9.00 €

➤ PORC

Médallions de porc, confits de poivrons rouges et ananas	10.00 €
Sauté d'épaule au lait de coco et pousse de bambou	8.00 €
Estouffade de bœuf aux petits raisins	8.00 €

➤ COQ

Coq au vin de Cabernet, champignons et lardons	9.50 €
--	--------

➤ LAPIN

Estouffade de lapin au cidre artisanale	8.50 €
Cuisse de lapin aux genièvres et zeste de citron	9.00 €

➤ LE GIBIER

Nous consulter selon la saison