

## LES PLATS CUISINÉS



	<b>HT</b>
<b>➤ AGNEAU</b>	
Braisé d'agneau au persil et ail doux	14.95 €
Curry d'agneau confit au jus de tomates et oignon	14.95 €
Couscous au poulet et merguez, et légumes confits	11.00 €
Couscous royal aux poulet, merguez et agneau, et légumes confits	15.00 €
<b>➤ PINTADE</b>	
Cuisse de pintade parfumée au Yuzu, sauce au poivre de Sichuan	11.50 €
Fricassée de pintade au vinaigre de cidre	10.18 €
Brochette de filet de pintade aux poivrons doux et tomates confites parfumées à la fleur de thym	11.78 €
<b>➤ CANARD</b>	
Cuisse de canette à la crème de tomates séchées	10.08 €
Étuvée de canard au miel et au thym, sauce au vin blanc	12.44 €
<b>➤ BŒUF</b>	
Bœuf braisé à l'acidulé de poivrons rouges	10.30 €
Hachis parmentier de joue de bœuf au vin rouge	9.06 €
Sauté de bœuf aux carottes et à la fleur de thym	10.30 €
<b>➤ POULET</b>	
Ballottines de poulet au citron, parfumé au gingembre	11.87 €
Fricassée de poulet aux épices douces	9.06 €
Tajine de poulet aux abricots moelleux	10.30 €

+ TVA à 10 %

**11**

2025

## LES PLATS CUISINÉS



	HT
<b>➤ VEAU</b>	
Épaule de veau mitonnée, sauce gastrique à l'orange	14.46 €
Sauté de veau parfumé à l'anis étoilée et aux herbes fraîches	14.46 €
Bouchée à la reine traditionnelle	10.67 €
<b>➤ PORC</b>	
Médaillons de porc, confits de poivrons rouges et ananas	11.87 €
Sauté d'épaule au lait de coco et pousses de bambou	9.48 €
Estouffade de bœuf aux petits raisins	9.48 €
<b>➤ COQ</b>	
Coq au vin de Cabernet, champignons et lardons	11.27 €
<b>➤ LAPIN</b>	
Estouffade de lapin au cidre artisanal	10.08 €
Cuisse de lapin aux genièvres et zeste de citron	10.677
€	
<b>➤ LE GIBIER</b>	

Nous consulter selon la saison

+TVA à 10 %

2025

**12**