

LA CARTE

DU POISSONNIER ET DU BOUCHER

QUELQUES PLATS DU POISSONNIER

LES BEAUX FILETS D'AIGLEFIN « FAÇON MEUNIÈRE » Ragoût de Moules Jumbo et Racines crèmes, écrasé de Topinambour	26 ⁵⁰
UN STEAK DE CABILLAUD « PÊCHE DE CÔTE BELGE » RÔTI SUR LA PEAU Crémé à la Nantua aux Crevettes grises et purée grand-mère	27 ⁵⁰
UN FILET DE SANDRE « PÊCHE LOCALE » GRILLÉ Servi dans une bouillabaisse à la Betterave rouge à la Sauge, Pommes Cornes de Gattes, Poireau du jardin	28



QUELQUES PLATS DU BOUCHER

*EN SORTANT DU 'DRY AGER' 50 jours d'Affinage,
La découpe dans un déhanché « Pure Race Limousin »*

LA BELLE PIÈCE DÉCOUPÉE « RIB EYE » les 100gr	18 ⁵⁰
LA BELLE PIÈCE DÉCOUPÉE « STRIP LOIN » les 100gr	16 ⁵⁰
LA BELLE PIÈCE DÉCOUPÉE « FILET PUR » les 100gr	22
LA BELLE PIÈCE DÉCOUPÉE « CÔTE À L'OS » +/- 600gr (Pour deux convives minimum)	44 P.P

Accompagnements : Frites et Salade mixte, selon arrivage du matin,
Sauce au choix

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans un monde de sur-consommation, nous avons décidé d'aller à contre courant. Prendre le temps pour créer de bonnes choses et revenir à l'essentiel. La viande maturée plus respectueusement pour l'environnement et plus saine, car elle perd 30% de sa masse (graisse et eau) avec le temps de maturation.