

LE FOUR CHAUD

Restaurant

ENTREES

* Suggestion de la Semaine (voir ardoise) – 8,50€

ŒUF MEURETTE – 8,50€

SALADE SAISON VEG (petite ou grande) – 9,50€ ou 17,50€

TERRINE DU CHEF – 9,50€

RILLETES ou TERRINE de POISSON – 9,50€

PLANCHE DE CHARCUTERIES – 15,00€

FOIE GRAS MAISON – 20,00€

PLATS

* Suggestion de la Semaine (voir ardoise) – 18,50€

POISSON RETOUR DE PECHE, Petits Légumes – 23,00€

SUPRÊME DE VOLAILLE – 19,50€

CÔTE de COCHON – 19,00€

BURGER MAISON – 19,50€

ANDOUILLETTE AAAAA – 22,00€

MAGRET DE CANARD ENTIER – 29,00€

CARRE D'AGNEAU – 30,00€

BAVETTE – 21,50€

NOIX D'ENTRECOTE – 33,50 €

CÔTE DE BOEUF POUR 2 (environ 1kg) - 89,50€

Une garniture au choix : Frites, Pomme de terre grenailles, Féculent du moment, ou Légumes du marché. Garnitures sup : 4,00€
Sauce au choix : Béarnaise, Bleue, Poivre, Echalotte. Sauce Supplémentaire : 2,00€

DESSERTS

* Suggestion de la Semaine (voir ardoise) – 8,50€

ASSIETTE DE FROMAGES – 12,00€

CREME CARAMEL RENVERSEE – 9,00€

TOUT CHOCO FACON JEAN PHI – 9,00€

VERRINE CITRON MERINGUEE – 9,00€

CAFE ou THE GOURMAND – 10,00€

COLONEL – 9,50€

CAFE LIEGEOIS OU DAME BLANCHE – 11,00€

GLACES ARTISANALES (La Boule :3,50€/Sup Chantilly : 2,50€)

PARFUMS : Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Citron Vert

Prix net TTC – Service Inclus