

## LES PLATS CUISINÉS



### ➤ AGNEAU

	HT
Braisé d'agneau au persil et ail doux	15.25 €
Curry d'agneau confit au jus de tomates et oignon	15.25 €
Couscous au poulet et merguez, et légumes confits	11.22 €
Couscous royal aux poulet, merguez et agneau, et légumes confits	15.30 €

### ➤ PINTADE

Cuisse de pintade parfumée au Yuzu, sauce au poivre de Sichuan	11.73 €
Fricassée de pintade au vinaigre de cidre	10.38 €
Brochette de filet de pintade aux poivrons doux et tomates confites parfumées à la fleur de thym	12.02 €

### ➤ CANARD

Cuisse de canette à la crème de tomates séchées	10.28 €
Étuvée de canard au miel et au thym, sauce au vin blanc	12.69 €

### ➤ BŒUF

Bœuf braisé à l'acidulé de poivrons rouges	10.51 €
Hachis parmentier de joue de bœuf au vin rouge	9.24 €
Sauté de bœuf aux carottes et à la fleur de thym	10.51 €

### ➤ POULET

Ballottines de poulet au citron, parfumé au gingembre	12.11 €
Fricassée de poulet aux épices douces	9.24 €
Tajine de poulet aux abricots moelleux	10.51 €

+ TVA à 10 %

**11**  
2026

## LES PLATS CUISINÉS



### ➤ VEAU

Épaule de veau mitonnée, sauce gastrique à l'orange  
Sauté de veau parfumé à l'anis étoilée et aux herbes fraîches

HT  
14.75 €  
14.75 €

### ➤ PORC

Médallions de porc, confits de poivrons rouges et ananas  
Sauté d'épaule au lait de coco et pousses de bambou  
Estouffade de porc aux petits raisins

12.11 €  
9.67 €  
9.67 €

### ➤ COQ

Coq au vin de Cabernet, champignons et lardons

11.50 €

### ➤ LAPIN

Estouffade de lapin au cidre artisanal  
Cuisse de lapin aux genièvres et zeste de citron

10.28 €  
10.88 €

### ➤ LE GIBIER

Nous consulter selon la saison

+TVA à 10 %

**12**

2026