



## Carte à emporter du 4 novembre au 28 novembre



### Les Gourmandises

- Foie gras de canard mi-cuit et confiture de tomates vertes, 90 € le kilo,
- Filet de saumon mariné à l'aneth, 45 € le kilo,
- Falafels bio, 4.50 € les 200 gr,
- Charcuterie « maison », porc fermier Label Rouge :
  - Terrine de campagne, cuite au four à bois, 19.50 € le kilo,
  - Poitrine, salée, marinée aux herbes et à l'ail, tranchée, 15.50 € le kilo,
  - Longe, salée, marinée au vin rouge et aux épices, tranchée, 16.50 € le kilo,
  - Saucisse à cuire nature, 13.50 € le kilo,
  - Saucisse à cuire aux herbes, 13.50 € le kilo

### Les plats cuisinés

- Cuisses de grenouilles en persillade, 12.50 € la douzaine,
- Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate, quenelle, olives vertes et champignons de Paris, servi en bocal, consigné 1 €, 9.50 € la portion (consigne comprise),
- Fricassée de poulet fermier aux morilles, 16.50 € la portion,
- Dos de cabillaud, crème de moules au safran, 14.50 € la portion,
- Flan de potimarron aux châtaignes, 2 € la pièce,
- Riz pilaf, 2 € la portion de 250 gr,
- Gratin de pommes de terre, 4 € la portion de 250 gr,

### Les desserts

- Fondant au chocolat et coulis de fruits rouges, 3.50 € la part,
- Crumble pommes et framboises, 3.50 € la part
- Glaces et sorbets, de 7.50 € à 9.50 € le litre suivant les parfums disponibles,

### Les pizzas du VENDREDI

- Pizzas cuites au four à bois, reine, végétarienne ou spéciale qui change toutes les semaines, Diamètre 25 cm, 5.50 € pièce.

Pour profiter de cette carte merci de **passer commande** par téléphone au **06 27 16 71 51** **avant 10h00 le vendredi**,

Vous trouverez sur notre site internet et sur Facebook les propositions hebdomadaires des encas à emporter.



L'EMPORTE CHEF

