

CARTE SERVIE MIDI ET SOIR

(au moins un plat par convive, une entrée ou un accompagnement ne sont pas un plat)

ENTREES

Les carottes râpées mimosa, façon grand-mère	8,00 €
Tarte aux endives braisées et poitrine fumée	12,00 €
Pâté de bœuf façon campagnarde, réalisé par le chef, pickles d'oignons rouge	14,00 €

PLATS

(les plats en direct peuvent demander plus de 20 minutes d'attente)

Notre SPECIALITE : LA COTE DE BŒUF (A PARTAGER : voir poids disponibles sur le tableau)

<u>RACE HERDSHIRE</u> (persillée, croisement entre Angus, Hereford et Charolaise, maturation courte) : Côte de bœuf entière grillée	8,50 € / 100g
<u>RACE IRLANDAISE</u> (persillée, maturée 3 à 4 semaines par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf entière grillée	9,90 € / 100g
<u>RACE SALERS</u> (Peu grasse, goût intense de bœuf, sélectionnée par les boucheries Nivernaises, fournisseurs de l'Elysée) : Côte de bœuf entière grillée	12,50 € / 100g

Servies avec la sauce secrète du chef au jus de bœuf

Gnocchis maison, sauce crémeuse aux pleurotes fraîches	21,00 €
Fricadelles de bœuf d'Irlande, ketchup maison au piment d'Espelette	23,00 €
Estouffade de cochon à la Provençale	19,50 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Purée maison	6,00 €
Laitue, vinaigrette dijonnaise aux échalotes	5,50 €
Frites fraîches au couteau	5,50 €

DESSERTS

Cookie à la farine de noisette du Périgord, glace au cacao maison	10,00 €
Profiteroles entièrement maison, glace à la vanille de Madagascar	12,00 €
2 boules de glace maison arrosées	12,00 €

**Nos glaces et sorbets sont entièrement réalisés par nos soins sans aucuns additifs chimiques*