

<b>Menu enfant</b>	10,50€
Steak haché frite	
Sirop de grenadine, menthe ou jus	
Fondant au chocolat	



<b>Planches</b>	Planche de charcuterie affinée du « Père Pichon »	10.50
	Planche mixte charcuterie & fromage affinés	14.00
	Planche de fromages affinés	8.50
<b>Entrées</b>	Entrée du marché	8.00
	Tataki de thon au sésame et ses légumes croquants au soja	11.50
	Poulpe grillé et son houmous grenade pomme granny	10.50
	Salade de crottin de chavignol rôti au miel	9.00
	Les œufs en couilles d'âne	8.50
	Terrine maison selon la recette du chef	8.00
	Foie Gras de canard « Maison » (et son verre de Pinot Gris + 4.50)	14.00
<b>Plats</b>	Cœur de rumsteak, gratin dauphinois, sauce du moment	16.50
	Burger « Charolais » poitrine grillée, Cantal, oignons confits, frites	16.50
	Belle tranche de foie de veau jus réduit framboise, purée maison	17.00
	Pêche du jour	18.50
	Confit de canard maison, pommes sautées persillade	18.00
	Pluma de cochon française, patates douces rôties au romarin	21.00
	La cocotte du Galopin de Lulu faite maison	<i>ardoise</i>
<b>A partager</b>	Côte de bœuf 1,1kg, béarnaise (2 pers), 2 garnitures au choix	54.00
	Épaule d'agneau, oignons confits (2 pers), 2 garnitures au choix	56.00
	<b>Supplément garniture</b>	<b>2.50</b>
<b>Salade</b>	<b>Campagnarde</b> : Crotin de Chavignol rôties, pommes grenailles, jambon de pays, légumes frais croquants	15.00
<b>Desserts</b>	Fondant au chocolat crème anglaise	7.00
	Café très gourmand	8.50
	Profiterole géante, sauce chocolat, amandes effilées	8.50
	Cheesecake, coulis de framboises	7.50
	Ile flottante caramel au beurre ½ sel	7.50
	Crème brûlée vanille	7.00
	Cognac French Coffee	10.00
	Coupe Colonel	9.00

*CB 8€ minimum*

*Nos produits sont reçus frais et fabriqués sur place*

*Prix nets TTC en euros, service compris*