

ENTRÉES

Salade de crevettes et avocat <i>Pamplemousse et sauce cocktail</i>	12€
Escargots en petit pots 6pcs	11€
à l'ail, au persil et 12pcs	19€
<i>sauce tomate</i>	
Asperges blanches servies tièdes <i>Œuf poché, truite fumée</i>	14€
Tatin de foie gras de canard poêlé aux pommes <i>Caramel de porto</i>	19€
Encornets sautés au chorizo <i>Poivrons confits, ail et piment d'Espelette</i>	18€
Plat.....	23€

GRILLADES

Magret de canard aux épices 250g.....	23€
Piece de bœuf VBF 200g, à la moelle	23€
<i>Servi avec sucrine, sauce béarnaise</i>	
<i>Garniture au choix :</i>	
<i>purée de pommes de terre ou pommes frites,</i>	
<i>légumes ou pâtes fraîches</i>	

PLATS

Bar rôti entier, sauce crème à l'estragon <i>Légumes printaniers</i>	21€
Tartare de bœuf haché.....	19€
<i>préparé en cuisine, frites maison et salade sucrine</i>	
Rigatoni « De Cecco »	14€
<i>sauce tomate, mozzarella fondue, pignons de pin et pesto</i>	
Tentacule de Poulpe rôti, <i>Ecrasé de pommes de terre aux olives</i>	24€
Hamburger de viande Limousine 180gr <i>pain artisanal, oignons confits, poitrine de porc grillée,</i> <i>Cantal et frites maison</i>	19€

SPÉCIALITÉS

Foie de veau poêlé	24€
<i>à l'ail et au persil, oignons confits, purée de pommes de terre</i>	
Rognon de veau à la moutarde	19€
<i>Tagliatelles à la crème</i>	
Ris de veau poêlés en persillade <i>Conchiglioni aux champignons</i>	29€
Tête de veau, langue et cervelle.....	18€
<i>pommes de terre vapeur, sauce gribiche et ravigote</i>	
Effeillé de bœuf au poivre	19€
<i>sur une galette de pommes de terre</i>	

DESSERTS ET FROMAGES

Rocamadour des « Champs Bons »	5€
<i>salade aux noix</i>	
Faisselle aux fruits rouges.....	5€
Choux garnis de glace vanille	12€
<i>comme des profiteroles</i>	
Fraises du pays façon Melba.....	10€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7€
Tarte fine aux pommes.....	8€
<i>Glace à la cannelle</i>	
Baba Tradition « ivre de rhum » <i>Chantilly à la vanille</i>	11€

MENU CHAMBON JUNIOR

13€

Steak haché, purée de pommes de terre à l'ancienne <i>ou</i>
Filet de poisson, pâtes fraîches <i>ou</i>
Cordon bleu, légumes du jour
+ 2 boules de glaces
+ Boisson

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE EUROPÉENNE

PRIX NETS

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR A UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.