

ENTRÉES

Escargots en petit pots 6pcs 10€
à l'ail, au persil et 12pcs 18€
sauce tomate

Asperges blanches tièdes, œuf poché, saumon fumé
sauce mousseline 15€

Salade César au poulet tandoori
croûtons de pain, anchois, parmesan 13€

Encornets sautés au chorizo
poivrons confits, ail et piment d'Espelette 18€
Plat 23€

GRILLADES

Magret de canard aux épices 250g 23€

Faux filet de bœuf VBF 300g 25€

*Servi avec sucrine, sauce béarnaise
Garniture au choix :
purée de pommes de terre ou pommes frites,
légumes ou pâtes fraîches*

PLATS

Souris d'agneau braisée à l'ail et au thym
haricots blancs au lard et à la tomate 29€

Tartare de bœuf haché 19€
préparé en cuisine, frites maison et salade sucrine

Rigatoni « De Cecco » 14€
sauce tomate, mozzarella fondue, pignons
de pin et pesto

Pavé de morue de Bilbao 26€
poêlée de légumes printanière

SPÉCIALITÉS

Foie de veau poêlé 24€
à l'ail et au persil, oignons confits,
purée de pommes de terre

Tête de veau, langue et cervelle 18€
pommes de terre vapeur, sauce gribiche
et ravigote

Ris de veau poêlés en persillade
épinards et champignons 27€

Effeillé de bœuf au poivre 19€
sur une galette de pommes de terre

DESSERTS ET FROMAGES

Rocamadour des « Champs Bons » 5€
salade aux noix

Faisselle aux fruits rouges 5€

Choux garnis de glace vanille 12€
comme des profiteroles

Fraises du pays façon Melba 10€

Pomme du Limousin à la cannelle 8€
glacée au caramel et crème montée

Riz au lait vanillé,
caramel beurre salé, granola 8€

MENU CHAMBON JUNIOR

13€

Steak haché, purée de pommes de terre à l'ancienne
ou

Filet de poisson, pâtes fraîches
ou

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.