

CARTE

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR (VÉGÉ) 7 €
A BASE DE LÉGUMES FRAIS ET DE SAISON

PLANCHE DE CHARCUTERIE LOCALE (BIO) 9 €
PROVENANT DE LA FERME DES PELISSONES (SEYNE)

PLATS

FANGIFLETTE 17 €
POMMES DE TERRE, OIGNONS CARAMELISES AU MIEL D'ADAM (SEYNE), LARD LOCAL (SEYNE) ET MICHE GAVOTTE (LA BRÉOLE)

GRATIN DE RAVIOLES (VÉGÉ) 17 €
CUISINÉ AUX BLÉGUMES DE SAISON GRATINÉ AU LOU FOUNDRE (UBAYE)

VIANDE DU JOUR (BIO) 22 €
VIANDE LOCALE (SEYNE) SERVIE AVEC FRITES MAISON DE P.D.T ET DE PATATE DOUCE ET SAUCE MAISON

SALADE DU JOUR (UNIQUEMENT L'ÉTÉ) 15 €
SALADE COMPOSÉE AUX LÉGUMES DE SAISON ET PRODUITS LOCAUX

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 7 €
PROVENANT DE LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE L'UBAYE

DESSERT DU FANGET 7 €
BISCUIT SABLÉ, CHANTILLY DE FROMAGE BLANC (SELONNET) ET FRUITS DE SAISON

DESSERT DU JOUR

DESSERT GLACÉ 2 OU 3 BOULES AU CHOIX 6,5€ OU 8,5€
AVEC CHANTILLY MAISON
GLACES LOCALES : SCARAMOUCHE

MENU ENFANT (-12ANS) 11 €

SAUCISSE DE PAYS AVEC FRITES MAISON OU PETIT GRATIN DE RAVIOLES AVEC SALADE + DESSERT CRÊPE