

CARTE SEPTEMBRE 2025

OUVERTURE MIDI : DU MERCREDI AU DIMANCHE

OUVERTURE SOIR : JEUDI & SAMEDI

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGETTES FROID (VÉGÉ) 6 €

COURGETTES, MENTHE & CHEVRE FRAIS AVEC DES BATONNET DE COURGETTES CROUSTILLANTS

OEUF COCOTTE (VÉGÉ) 9 €

CRÈME DE POTIMARRON, ECHALOTTES, PERSIL & PARMESAN AVEC MOUILLETES DE PAIN AU PETIT EPAUTRE

PLATS

FANGIFLETTE 17 €

POMMES DE TERRE, OIGNONS CARAMELISES AU MIEL D'ADAM, LARD LOCAL & LOU FOUNDRÉ (FROMAGÉ DE VACHE)

GRATIN DE RAVIOLES (VÉGÉ) 17 €

RAVIOLES DU DAUPHINÉ, SAUCE PROVENCALE (OIGNONS, TOMATES, AUBERGINES & THYM) & PARMESAN

VIANDE DE PAYS (GAEC DE STE ROSE - SEYNE) 22 €

VIANDE LOCALE, PURÉE DE PATATE-POTIMARRON, HARICOTS VERTS A L'AIL & SAUCE DU JOUR

SALADE DU MOMENT 15 €

DESSERTS

DESSERT DU FANGET 7 €

BISCUIT SABLÉ, CHANTILLY AU FROMAGE BLANC, COMPOTÉE DE PRUNE, COULIS DE PRUNE, POMMES CONFITES & MIETTES DE SPÉCULOS

DESSERT DU JOUR 5 €

ASSIETTE DE FROMAGE 7 €

PROVENANT DE LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE L'UBAYE

MENU ENFANT (-12ANS) 11 €

SAUCISSE DE PAYS AVEC POTATOES OU L'ACCOMPAGNEMENT DE LA VIANDE DU JOUR
OU

PETIT GRATIN DE RAVIOLES AVEC SALADE

DESSERT - SIROP