



RESTAURANT



Allergènes



Les Provinces

Les trésors de nos régions

Entrées 8,20€

Assiette du Périgord

Rocamadour AOC rôti au four, miel, origan et salade

Tartine de rilette du Mans rôtie
rilette du Mans, pain de campagne, salade et cornichons

Légumes grillés à la provençale
aubergine grillée, courgette grillée, tomates confites, poivrons grillés, olives et roquette

Salade de gésiers de canard
gésiers de canard, salade, tomates cerises, pignons de pin et vinaigrette



35 ANS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
26,90€

Entrée + Plat + Dessert
32,90€

Grandes Salades 19.80€

Salade de Provence au poulet croustillant

salade romaine, roquette, tomates confites, poivrons grillés, courgettes grillées, aubergines grillées, poulet crispy et oignons frits

Salade Méditerranéenne

salade romaine, roquette, pommes de terre grenailles, tomates cerises, échalotes, thon nature, olives noires et oeuf dur

Plats 21,90€

Parmentier de confit de canard
effiloché de canard et son confit d'oignons, embeurrée de pommes de terre

Burger savoyard

pain brioché, steak haché charolais, reblochon, lard, tomate, salade, oignons confits et sauce reblochon
(disponible en végétarien)

Filet de daurade royale
ratatouille d'antan et sauce vierge

Pièce du boucher 180gr
sauce au poivre ou roquefort

Haut de cuisse de poulet
braisé thym/citron

Garnitures

pommes frites, haricots verts, salade, riz basmati, ratatouille, gratin dauphinois maison

Assiette de garnitures (deux choix)
6.90€

Sélection de fromages affinés de nos régions par Xavier Thuret

9.20€

Menu + 1€

Meilleur Ouvrier de France fromager



Brioche façon pain perdu
glace vanille et caramel beurre salé

Tarte tatin
et sa boule de glace vanille

L'incontournable Baba kouglof
baba façon kouglof, sirop de rhum et sa crème fouettée



Les créations exclusives France Miniature
de Philippe Urraca

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

Feuillantine chocolat

sauce chocolat, chantilly et coque macaron France Miniature

Entremet vanille fruits rouges
sauce fruits rouges, chantilly et coque macaron France Miniature

Le café gourmand 9,20 €

boisson chaude au choix accompagnée de douceurs

Menu + 1€



RESTAURANT **35 ANS**

Les Provinces

Les trésors de nos régions

Aperitifs / Digestifs

Cocktail des Provinces	15 cl	7,50€
Cocktail sans alcool	15 cl	6,50€
Kir vin blanc	12 cl	4,30€
Martini rouge	6 cl	4,80€
Ricard	2 cl	4,40€
Pineau des Charentes	6 cl	4,80€
Muscat de Risevaltes	6 cl	4,80€
Whisky J&B	4 cl	6,50€
Calvados	4 cl	5,10€
Mirabelle	4 cl	5,10€



Bières

Heineken blonde pression	25 cl	5,20€
Heineken blonde pression	50 cl	6,50€
Affligem blonde pression	25 cl	5,50€
Affligem blonde pression	50 cl	6,80€
Desperados original	33 cl	6,20€
Bière Volcelest blonde	33 cl	6,20€
Bière Volcelest ambrée	33 cl	6,20€
Bière Volcelest IPA	33 cl	6,20€
Panaché	25 cl	5,00€
Panaché	50 cl	6,30€
Monaco	25 cl	5,20€
Monaco	50 cl	6,50€



Boissons sans alcool

Coca-Cola Original	33 cl	4,40€
Coca Cola Sans Sucres	33 cl	4,40€
Coca Cola Cherry	33 cl	4,40€
Orangina	25 cl	4,40€
Sprite	25 cl	4,40€
Fuze tea pêche intense	25 cl	4,40€
Oasis tropical	25 cl	4,40€
Limonade	33 cl	3,90€
Citronnade pulco	33 cl	3,10 €
Minute maid nectar orange	25 cl	4,40€
Minute maid nectar pomme	25 cl	4,40€
Schweppes Agrumes	25 cl	4,40€
Tourtel Twist agrumes	27.5cl	4,50€
Perrier	33 cl	4,20€
Eau Saint Amand	50 cl	3,70€
Eau Saint Amand	100 cl	4,50€
Eau pétillante Saint Amand	50 cl	3,90€
Eau pétillante Saint Amand	100 cl	4,70€
Sirop à l'eau	33 cl	2,50€
Grenadine, Menthe, Citron, Fraise	Supl :	0,20€



Menu enfants (-12 ans) 12,90€

Aiguillettes de poulet (garniture au choix)
ou Boulettes de bœuf milanaises ou
Aiguillettes de colin panées

Oasis tropical 25 cl

ou Saint Amand sirop 25 cl

Gobelet souvenir offert !

Autre boisson, supplément 3 €



Compote de pommes

ou Yaourt de la Ferme de Viltain



Vins

	Glaàs 12cl	Bt 37cl	Bt 75cl
Bordeaux	4,90€	14,00€	24,00€
<i>AOC Baron de l'Herme</i>			
Côtes du Rhône			24,00€
<i>AOC Bouquet du Comtat</i>			
Muscadet	4,90€		20,90€
<i>Clos des orfeuilles</i>			
Côtes de Provence	4,90€	12,90€	22,00€
<i>AOC Mas Fleuret</i>			
Champagne			40,00€
<i>Stanislas Bonafé</i>			



Boissons chaudes

Expresso, décaféiné, allongé	2,70€
Double expresso	4,40€
Café noisette	2,80€
Grand crème	4,30€
Cappuccino	4,30€
Café Caramel Macchiato	4,50€
Chocolat chaud	3,90€
Thé Darjeeling, Earl Grey	3,60€
Thé vert à la menthe	3,60€
Infusion tilleul-menthe	3,60€

Nos cafés et thés
sont Bio et issus
du commerce
équitable



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets TTC. Paiements acceptés : Espèces, Carte bleue Visa, Carte Master-Euro, American Express, Chèques français en Euros, Chèques vacances. Nous ne sommes pas autorisés à accepter les chèques-repas.

Réglementation : La liste des allergènes contenus dans nos produits peut être consultée par un responsable ou affichée à l'accueil. Si vous souhaitez connaître l'origine de nos viandes, renseignez-vous auprès du gérant. Les produits marqués d'un * dans cette offre peuvent être issus de la congélation. Ne pas recongeler. Article D121-13-3-Des plats « faits maison » sont préparés sur place à partir de produits bruts.