

MENU

09.88.09.99.61 @ LAPITANCE_ f LA PITANCE

Plats

- PLAT DE LA SEMAINE.....14,00€**
- GNOCCHIS POÊLÉS & CRÈME DE POTIMARRON.....18,00€**
Dés de potimarrons rôtis, beurre de sauge, noisettes torréfiées, vieux comté & chips de pancetta.
- BURGER DE VEAU & PORC, LARD GRILLÉ & FOURME D'AMBERT 18,00€**
Pain brioiché toasté, steak façon bouchère aux herbes et épices maison, lard grillé, Fourme d'Ambert AOP, mayonnaise miel-moutarde, oignons caramélisés, cornichons & sucrose. Servi avec nos frites maison.
- CORDON BLEU DE VOLAILLE AU BRÉZIN & PURÉE DE PANAI.....22,00€**
Sauce crémeuse aux champignons de Paris. Supplément truffe noire 5,00€
- JOUE DE BOEUF CONFITE 5H AU VIN ROUGE & GRATIN DAUPHINOIS.....22,00€**
Joue de bœuf mijotée 5 heures au vin rouge, carottes fondantes & sauce réduite.
- CEVICHE DE THON SAUCE LECHE DE TIGRE 24,00€**
Thon mariné à l'huile d'olive & au citron vert, accompagné d'une leche de tigre au lait de coco, citronnelle, gingembre, coriandre, persil & oignons.
Servi avec nos frites de patates douces maison & avocat frais.

Entrées

- OEUF MAYONNAISE MOUTARDE À L'ANCIENNE.....5,00€**
Échalotes croustillantes, cornichons & germes de betteraves.
- ENTRÉE DE LA SEMAINE.....8,00€**
- SALADE D'ENDIVES, POIRES & FOURME D'AMBERT.....9,00€**
Noix & vinaigrette au miel. Supplément format plat 6,00€
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE x6.....11,00€**
- ŒUF COCOTTE À LA TRUFFE NOIRE, LARD GRILLÉ & CHAMPIGNONS PERSILLÉS.....12,00€**

Desserts

- MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE.....8,00€**
- POIRE BELLE-HÉLÈNE POCHÉE AUX ÉPICES.....8,00€**
- BRIOCHE PAIN PERDUE AU CARAMEL BEURRE SALÉ.....8,00€**
Chantilly végétale maison.
- BOULE DE GLACE (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise).....2,50€**
- ASSIETTE DE 4 FROMAGES.....10,00€**

Menu
DE LA SEMAINE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
18,00€

Entrée/Plat/Dessert
22,00€

Disponible midi & soir du mardi au samedi

MENU ENFANT

POULETS PANÉS & FRITES MAISON
OU
GNOCCHIS CRÈME & LARDONS

2 BOULES DE GLACE
12,00€

Prix nets & service compris