

Chez Margot

Hiver 2019

ENTRÉES

Velouté du moment	7,5
Camembert rôti aux herbes - miel	10
Poireaux vinaigrette - oeuf poché.....	8,5
Poêlée de champignons en persillade - oeuf poché	8,5
Oeufs cocotte aux lardons - mouillettes	10

Fine de claire N°2 par 6 ou 12	12/22
Calamars frits - sauce tartare	10
Belle assiette de Saumon fumé - et ses toasts	13
Tartare d'avocat aux écrevisses - oignons rouge.....	11
Belle assiette de Saumon fumé - et ses toasts	13
12 Gros Escargots de Bourgogne.....	14
Os à Moelle en gouttière - et ses toasts	10

Terrine de campagne «label rouge» maison TALLEC.....	8,5
Foie gras «maison» confiture de figues	17
Belle planche de charcuterie de l'Aubrac	15
Cuisses de grenouilles XXL en persillade	18

GRANDES SALADES

LA SEGUIN	
Toasts de chèvre, salade frisée, tomate, œuf BIO, miel, noix.....	15
LA NORDIQUE	
Saumon fumé, romaine, crevettes, avocat, oeuf, tomate	15

DESSERTS

Belle assiette de fromages AOP - salade d'endives	13
Mousse au chocolat - langue de chat	8
Fromage blanc aux framboises - coulis fruits rouges.....	7,5
Le cheesecake de Margot	8
Tarte Tatin - crème épaisse	9
Ile flottante	8
Pain perdu à la cannelle - glace speculoos	8,5
Tiramisu Classique	8,5
La profitérole géante	12
Glaces et sorbets (3 boules)	8
Commandante (sorbet pamplemousse, champagne)	10
Colonel (sorbet citron, vodka)	10
Café ILLY gourmand ou Thé BIO gourmand.....	7,5/8,5

PLATS

Pâtes du Jour	14
Curry végétalien - aubergine, tofu, curcuma, lait de coco, riz ...	16
Aubergine à la parmesanne - salade verte	16
Fish and chips - vinaigre de cidre et sauce tartare	17
Saumon BIO à l'oseille façon Troigros - purée	22
Poulet fermier au curry - amandes - riz	18
Magret de canard - sauce miel balsamique - purée.....	20
Le Pot-au-feu	18
Tartare de bœuf CHAROLAIS au couteau - frites	18
Cheeseburger CHAROLAIS au bacon de Margot - frites	18
Pièce du boucher sauce roquefort - frites	19

SPÉCIALITÉS

Rognons de veau à la moutarde - purée maison	18
Onglet de bœuf BLACK ANGUS façon tataki - frites	26
Entrecôte SALERS aux échalotes env. 320g - frites	28
Côte de bœuf SALERS suffisant pour 2 env. 1200g - frites ...	72

Notre Boeuf d'Exception - SALERS - est mûré 30 jours



FORMULE DU MIDI 14,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
(Hors boissons - Hors weekends et jours fériés)

ENTRÉES

Velouté du moment
Poireaux vinaigrette - oeuf poché
Oeuf cocotte aux lardons - mouillettes
Terrine de campagne « maison TALLEC »
Poêlée de champignons en persillade - oeuf poché
Tartare d'avocat aux écrevisses

PLATS DU JOUR 12,90 €

Pâtes du Jour (voir ardoise)
Plat du jour (voir ardoise)
Aubergine à la parmesanne - salade verte
Pièce du Boucher - frites (suppl. 2€)

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Brie - salade verte
Cheesecake de Margot
Mousse au chocolat - langue de chat
Fromage blanc aux framboises - coulis fruits rouges
Ile flottante
Dessert du jour

FORMULE ENFANTS 12 €

Steack haché Charolais ou jambon blanc accompagné de frites, purée ou pâtes + 2 boules de glace ou fromage blanc au miel + sirop ou diablo ou jus de pomme bio

BRUNCH BIO

(uniquement le dimanche)