

Horaires

Dimanche 21 : 9H – 12H
Lundi 22 : 7H – 12H15 / 14H30 – 18H
Mardi 23 : 7H-12H15 / 14H30-19H

Mercredi 24 : 8H - 16H

Jeudi 25 et vendredi 26 : fermé

Samedi 27 : 7H-12H15 / 14H30-17H
Dimanche 28 : 9H – 12H
Lundi 29 : 7H – 12H15 / 14H30 – 18H
Mardi 30 : 7H-12H15 / 14H30-19H
Mercredi 31 : 8H - 12H

Fermeture du 1er au 4 janvier
Réouverture Lundi 5 janvier

Date effective de toute commande

Dimanche 21 décembre (noël)

Dimanche 28 décembre (nouvel an)

Une fois la date dépassée, votre achat reste possible dans la limite des stocks disponibles.



Apéritif

- Charcut'apéro 4 € / pers



Entrées Froides

Fait maison / sur plateau & garni



- Saumon fumé 10 €
- Foie gras 12 €
- Médaillasson de Saumon 10 €



Entrées Chaudes

- Coquille St Jacques "Maisons" 8 € 50
- Croûtes :
Forestière "Maisons" 8 €
Forestière aux Morilles "Maisons" 10 €
Aux Morilles "Maisons" 12 €
- Escargots (La douzaine) 9 € 90
(Helix Bruno Thienot ,Eleveur Producteur)



Plat

SUPRÈME de POULET
Sauce Vin jaune & Morilles
Gratin & poêlée de Marrons
18€



Pierrade

COMPOSEZ votre PIERRADE avec les VIANDES de votre CHOIX:

- Bœuf
 - Veau
 - Dinde
 - Canard
 - Mini Côtelette d'Agneau
 - Mini Brochette de Poulet assaisonnée
 - Mini Steak Haché de Bœuf assaisonné
 - Mini Saucisse blanche
 - Porc
 - Lard
 - Cuisse de Caille
- 34 € /Kg
- Cheval
 - Bison
 - Gibier

Fondues

Fondue Chinoise (Bœuf) 33 € / Kg

- Bouillon "maison" 8 € (pour un caquelon)

Fondue Bourguignonne (Bœuf)..... 33 € / Kg

Fondue Paysanne (Dinde panée)..... 24 € / Kg

Fondue MIX (Dinde panée et Bœuf)..... 28 € / Kg

Nous vous proposons des volailles
Fermière & Label Rouge de "Marie Hot"
Les fermiers Landais

Vos VOLAILLES peuvent-être FARCIES,
avec une farce "fait maison"
Nature ou aux Marrons.

* Caille :	4€90 /Pièce
* Pigeonneau :	35€50 /Kg
* Pintade Fermière :	16€50 /Kg
*Chapon fermier :	20€50 /Kg
* Mini Chapon fermier :	20€50 /Kg
* Chapon de pintade fermier :	26€00 /Kg
* Pouarde fermière :	18€00 /Kg
* Dinde fermière :	25€00/Kg
* Oie fermière d'Anjou :	29€50 /Kg
* Cuisse de chapon :	23€50 /Kg
* Suprême de chapon :	28€90 /kg
* Magret de Canard :	36€00 /Kg

Nous aurons également
de L'agneau (sur commande), porc, veau, bœuf

Et nos viandes d'exceptions

- Black Angus
- Cheval
- Bison (Rumsteack)
- Gibier (sur commande)



MERCI DU FOND DU CŒUR POUR VOTRE
FIDÉLITÉ, VOTRE GENTILLESSE ET VOTRE
BONNE HUMEUR QUI FONT VIVRE NOTRE
MAISON CHAQUE JOUR.

REPRIS DEPUIS MAINTENANT 7 ANS, NOTRE
BOUTIQUE PERPÉTUE UN SAVOIR-FAIRE
ARTISANAL ET UNE PASSION
DU « FAIT MAISON ».

NOUS TRAVAILLONS CHAQUE JOUR AVEC DES
PRODUITS FRAIS ET DE QUALITÉS, DANS LE
RESPECT DES RECETTES DE NOS GRANDS-
MÈRES, POUR OFFRIR UNE CUISINE SIMPLE,
AUTENTIQUE ET SAVOUREUSE.

AUJOURD'HUI, NOUS SOMMES FIERS DE
COMPTER SUR UNE ÉQUIPE COMPLÈTE,
SOUDÉE ET PASSIONNÉE.

NOUS CONTINUERONS D'ÉVOLUER POUR
TOUJOURS MIEUX VOUS SATISFAIRE ET
PARTAGER AVEC VOUS NOTRE AMOUR DU BON
PRODUIT.

MARC & ELINE

