

# CARTE CONCERT



**Menu Concert au choix dans cette carte  
plat + dessert 35€** (hors planches et grignotage)  
Les prix tiennent compte de la majoration de 5 €

## LES PLANCHES À PARTAGER

### La Locale 25€

Noix de jambon, saucisson, chorizo, chèvre, rillons confits, terrine de campagne, foie gras maison, saumon Gravlax.  
(Les produits peuvent varier selon l'arrivage).

### La Gourmande 25€

Assortiment de charcuteries, assortiment de fromages locaux.

### La Campagnarde 25€

Bocal de foie gras maison, terrine de campagne, pâté en croûte maison.

## À GRIGNOTER

### - Bretzel 2€

- **Saucisson BIO**  
du Gaec de Villers (79)  
(env. 180 g) 9€

- **Terrine du NPA**  
(env. 100 g) 8€

- **Terrine de foie gras**  
(env. 90 g) 10€

- **Noix de jambon**  
(env. 100 g) 6€

- **Coppa**  
(env. 100 g) 6€

## LE CAMEMBERT RÔTI ET SA CHARCUTERIE

Servi avec des frites maison à la graisse de bœuf

**Pour 1 pers. : 1 Camembert et charcuterie 20€**

**Pour 2 pers. : 1 Camembert et charcuterie pour 2 25€**

## LA SALADE

### La NPA 24€

Salade, croûtons, œuf dur, noix de jambon, toast de chèvre, rillon confit, saumon Gravlax, foie gras mi-cuit, magret séché.

# CARTE CONCERT



## LE BAGGEL

### **Le baggel au saumon 19€**

*Saumon Gravlax maison, Cheddar, tagliatelles de courgette, sauce Teriyaki et gingembre confit.*

## LES BURGERS (de race parthenaise)

### **Le Cheddar simple 18€ - double 22€**

### **Le Chèvre simple 19€ - double 23€**

### **Le Camembert simple 19€ - double 24€**

*Buns maison, steack haché 125 g, pickles, fromage au choix, sauce burger maison.*

## LE COIN DES VIANDARDS

### **Pavé de bœuf français (150 g) 23€**

*Mariné au poivre 5 baies.*

### **Tartare de bœuf simple 22€ - Double 31€**

*Race à viande, préparé au couteau avec notre sauce Tartare maison.*

### **Magret de canard demi (200 g) 25€**

### **Magret de canard entier (400 g) 34€**

*Jus de canard réduit*

## LES DESSERTS

### **Assiette de fromages locaux 13€**

### **Mousse au chocolat 11€**

*Chocolat noir et éclats de nougatine.*

### **Tiramisu au café 12€**

*Mousse Mascarpone, biscuit à la cuillère maison.*

### **Brioche maison rôtie au caramel 13€**

*Brioche rôtie minute, caramel laitier et pralines roses.*

**Ce dessert est à commander impérativement en début de repas.**

**Découvrez notre gamme de glaces artisanales sur la carte.**

Illustrations : Freepik

