

La carte à emporter

les vendredi soir et samedi soir uniquement

LES PLANCHES ET GRIGNOTAGE À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

La Locale

Farci poitevin maison, saucisson, chorizo, chèvre, rillons confits, terrine de campagne, foie gras maison.
(Les produits peuvent varier selon l'arrivage).

Petite (2/3 pers.) 15€
Grande (4/5 pers.) 20€

La Charcuterie et Fromage

Assortiment de charcuteries et de fromages.

Petite (2/3 pers.) 15€
Grande (4/5 pers.) 20€

La Campagnarde

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

20€

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

Terrine du NPA 100% cochon BIO du Gaec de Villers (env. 100 g) **8€**

LES BURGERS

Steaks hachés cuits à cœur. Servis avec des frites maison à la graisse de bœuf. Les bovins sont nés, élevés et abattus en France.

Le Alban 14€

Buns maison, steak haché de bœuf, oignons confits, pickles, Cheddar, œuf au plat, sauce burger maison.

Le Canard 16€

Buns maison, steak haché de bœuf, oignons confits, pickles, Tomme de vache, galette de pommes de terre, foie gras, sauce burger maison.

Le Big Bœuf 15€

Buns maison, double steak de bœuf, double Cheddar, oignons confits, pickles, sauce burger maison.

Pas de changement possible dans la composition des burgers

Suppléments ingrédients : steak haché : 4€

Fromage, œuf, galette de pommes de terre : 2€

Foie gras : 5€ / Portion de frites : 3€ / Supplément sauce : 1€



Menu enfant

(à partir de 4 ans et jusqu'à 9 ans)

Nuggets maison/frites maison
ou steak/frites maison
Haribo



14€ Menu ado

(à partir de 10 ans et jusqu'à 14 ans)

Nuggets maison/frites maison
ou steak/frites maison
ou burger Cheddar/frites maison
Glace 2 boules ou Haribo

