



## FORMULES À LA CARTE - MIDI & SOIR (HORS CARTE BRASSERIE)

### FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

26.00€

### FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

34.00€

## L'ARDOISE - MIDI UNIQUEMENT (HORS SOIR & WEEK-END)

### FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

22.00€

### FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

26.00€

### FORMULE PLAT +

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

19.50€

\* DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : DÉJEUNER - 14H00 / DINER - 22H00 \*

## ENTRÉES



### La Recette rebelle :

#### Crème de petits pois

12.00€

Ricotta à la menthe et crumble salé aux noisettes

#### Samoussa de nougat de chèvre aux fruits secs

13.00€

Chips de jambon, roquette, vinaigrette aux herbes

#### Asperges blanches

14.00€

Tartare de saumon à l'aneth et sabayon au citron

#### Tempura de filet de poulet aux épices

14.00€

Purée de petits pois et mayonnaise au piment d'Espelette

## PLATS

#### Gnocchi végétariens

18.00€

Pesto de roquette parmesan et légumes de printemps au thym

#### Suprême de pintade rôtie

19.00€

Crème de morilles, tourte de pommes de terre et asperges vertes

#### Pavé de truite

21.00€

Crème de fumet de poisson aux herbes, risotto d'Arborio au parmesan

#### Mignon de porc

20.00€

Farce à la moutarde d'Orléans, jus au thym et à la moutarde, purée de petits pois et carottes rôties

#### Filet de bar

24.00€

Sauce à l'ail des ours, légumes de printemps à l'huile d'olive, parfumés au thym (sup formule +6€)

## DESSERTS

#### Café ou thé gourmand

8.00€

#### L'assiette de fromages et salade aux noix

9.00€

#### Chou craquelin

10.00€

Crème citron vert et fraise, coulis de fruits rouges

#### Coupe Colonel

9.00€

2 boules de sorbet citron, vodka de Faronville (Loiret 45)



#### Gâteau Ô Deux Sens

10.00€

Biscuit noisette, mousse chocolat et coeur crème brûlée et ganache caramélia

#### Flan pâtissier à la vanille

10.00€

Praliné pistache, crème anglaise à la noisette caramélisée

#### Dôme de panna cotta

10.00€

Vanille, compotée de rhubarbe et biscuit feuillantine

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts  
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)

Prix hors boisson



La Suggestion du Chef





## BRASSERIE

### HORS FORMULE

\* DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : DÉJEUNER - 14H00 / DINER - 22H00 \*

#### L'Omelette minute

12.00€

Frites maison et salade



#### Le Burger Ô Deux Sens

18.50€

Steak de bœuf, cheddar, sauce moutarde d'Orléans, tomates, pickles d'oignons rouges, lard

#### Pièce du boucher - 250g

26.00€

Frites maison, salade, sauce du moment

#### La Planche à partager pour 2 personnes

14.00€

Assortiment de fromages et charcuteries, tartinades

#### La Salade du Chef

18.00€

Asperges, petits pois, tartare de saumon à l'aneth et croûtons, vinaigrette aux herbes fraîches

#### Le Tartare de bœuf préparé

19.00€

Frites maison et salade

#### Menu enfant

16.00€

**Entrée** : assiette de crudités OU assiette de charcuteries

**Plat** : steak haché OU poisson / frites OU pâtes

**Dessert** : moelleux au chocolat OU 2 boules de glaces (sélection du Chef)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts  
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)  
Prix hors boisson



La Suggestion du Chef

