

DÉJEUNER SUR LE POUCE

au déjeuner du Mardi au Vendredi

PLAT DU JOUR & DESSERT DU JOUR

21 €

MENU « NOTRE TERROIR »

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES »

-

LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN, JUS AU CAFÉ &
POMMES DAUPHINES

-

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES
SERVIE « À LA LOUCHE » ET SA CRÈME ANGLAISE

35 €

MENU ENFANT

sur demande

PLATS ADAPTÉS DE LA CARTE

POT DE GLACE, SIROP À L'EAU / DIABOLO / JUS DE POMMES BIO

12,90 €

NOS ENTRÉES

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES » - 12€

Cochon et Canard fermier, Pickles

LE VELOUTÉ DE CHOUX FLEURS - 8€

Curry français



L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT - 9€

L'inspiration Bistrotière du Chef

LA DOUZAINNE D'ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES - 17€

Beurre Persillé au Pontarlier

LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SEINE - 14€

Cresson, Céleri

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 6€

Oeufs Bio de Tom Morizeau pondus à Dangers

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU MARDI AU VENDREDI MIDI) - 14€

Toujours Cuisiné avec Passion

LE POISSON DE NOS RIVIÈRES - 25€

Beurre blanc à la carotte

LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN, JUS AU CAFÉ & POMMES DAUPHINES - 19€

Poitrine & Échalotes confites, Butternut

LA COCOTTE « RACINES » AUX LÉGUMES RÔTIS, ŒUF BIO FERMIER - 17€

Oeuf mollet, Émulsion au vin d'Arbois



recette végétarienne

PLATS À PARTAGER (OU PAS!)

pour 2 personnes

LA GÉNÉREUSE CÔTE DE BOEUF MATURÉE 1KG - 70€

Beurre de Moëlle, Jus brun, Échalotes confites, Carottes nouvelles, Pommes Mitrailles

L'ARDOISE DU MOMENT

À partager ou pas, selon le Marché et l'inspiration du Chef

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 9€

LA TARTE DU JOUR (DU MARDI AU VENDREDI) - 7€

LE RIZ AU LAIT AU PRALINÉ DE CHARTRES, GRANOLA - 8€

LE BABA TATIN AU SAFRAN ET HYDROMEL D'EURE ET LOIR - 9€

LA MOUSSE CHOCOLAT NOIR 66% MANUFACTEUR CLUIZEL - 8€

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES SERVIE « À LA LOUCHE » - 8€

& Crème Anglaise

LA COUPE DES PÈRES CHARTREUX À LA CHARTREUSE VERTE - 10€

Boule de glace à la Chartreuse, et Liqueur de Chartreuse Verte



recette végétarienne

À TOUTE HEURE

11h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 6€ 

LE GENDARME DE SANGLIER - 5€

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES » - 12€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 8€ 

L'INTEMPOREL CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

LA RILLETTE DE PORC NOIR DE BILLANCELLES - 8€

LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 8€

LA TERRINE DE SANGLIER DES VOSGES AU GEWURZTRAMINER - 7€

LA PLANCHE À PARTAGER « LE MEILLEUR DE RACINES » - 33€



recette végétarienne