



**Toutes nos équipes  
vous souhaitent la bienvenue  
au Bistrot de la Tranchée**

## A LA CARTE

### Les Entrées

<b>Terrine de lentilles du Berry et jarret de porc confit</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Maïs crémeux, œuf coulant, huile de roquette et pop-corn</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Velouté d'oignons doux, tartine de seigle aux rillettes tièdes</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Entrée du jour</b>	<b>9.00 €</b>

### Les Plats

<b>Filet de tacaud au citron confit, céleri et duxelles de Paris</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Magret de canard au miel d'épices, poêlée de butternut à la châtaigne</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Plat du jour</b>	<b>14.00 €</b>

### Le Comptoir du Bœuf

<b>Burger Maison</b> Bun's, steak haché 150 g, viande des grisons, tomme blanche, salade iceberg, sauce à l'ail et fines herbes, oignons confits Garniture et sauce au choix*	<b>18.00</b>
<b>Double Burger</b> , Bun's, 2 steaks hachés 150 g, viande des grisons, tomme blanche, salade iceberg, sauce à l'ail et fines herbes, oignons confits Garniture et sauce au choix*	<b>22.00 €</b>
<b>Entrecôte, environ 250 g</b> Garniture et sauce au choix*	<b>24.00 €</b>
<b>Brochette de bœuf au lard fumé 180 g</b> Garniture et sauce au choix*	<b>22.00 €</b>
<b>Pavé de rumsteak, environ 180 g</b> Garniture et sauce au choix*	<b>21.00 €</b>

## Les desserts

Assiette de fromages et confiture de cerises noires	9.00 €
Tartelette Bourdaloue et sorbet poire	9.00 €
Cheesecake spéculoos citron vert, crème pralinée	9.00 €
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat	10.00 €
Café ou Thé gourmand	9.00 €
Dessert du jour	8.00 €

## Menu du jour (servi du lundi au vendredi les midis uniquement)

Formule entrée + plat	15.00 €
Formule plat + dessert	15.00 €
Formule entrée + plat + dessert	21.00 €

## Menu Enfant

<b>Menu kid (jusqu'à 12 ans)</b>	9.50 €
Steak haché ou poisson du jour, frites ou légumes (ketchup ou mayonnaise) Coupe 1 ou 2 boules de glace ou Fondant au chocolat	
<b>Menu Kid Gourmand (jusqu'à 12 ans)</b>	13.50 €
Entrée, plat et dessert à choisir dans le Menu Gourmand (portion adaptée)	

- \* Garniture aux choix : frites, poêlée de légumes
- \* Sauce aux choix : bleu, poivre, barbecue
- \* Garniture supplémentaire : 3.00 €

T.V.A 10 % et service compris

Origine des viandes : Union Européenne

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et régimes alimentaires, nous adapterons vos plats en conséquence.

**Menu Gourmand à 31.00 €**  
**(Entrée, plat, dessert)**

Terrine de lentilles du Berry et jarret de porc confit  
**Ou**  
Maïs crémeux, œuf coulant, huile de roquette et pop-corn

\*\*\*\*

Filet de tacaud au citron confit, céleri et duxelles de Paris  
**Ou**  
Magret de canard au miel d'épices, poêlée de butternut à la châtaigne

\*\*\*\*

Assiette de fromages  
**Ou**  
Tartelette Bourdaloue et glace  
**Ou**  
Cheesecake spéculoos citron vert, crème pralinée

\*\*\*\*

\*Dessert à la carte : supplément 3.00 €

T.V.A 10 % et service compris

Origine des viandes : Union Européenne

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et régimes alimentaires, nous adapterons vos plats en conséquence.