



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# LA CARTE

Travaillant avec des produits frais, nous sommes susceptibles d'avoir des produits en rupture. Merci de votre compréhension.

## Lundi Au Dimanche

### Entrées

- Médailon de foie gras maison parfumé au cognac et poivre timut, confiture de tomates. = 13.00€
- Terrine de campagne bardé aux aiguillettes de canard et noisettes, toast brioché, chutney oignons, pommes. = 9.50€
- Bocal de rillettes aux deux saumons et aneth, perles de citron, blinis aux herbes fraîches. = 9.00€
- Carpaccio de boeuf (France) mariné au pesto (basilic, roquette, amandes, citron), copeaux de parmesan, légumes grillées (tomate, courgette, aubergine). = 8.50€

### Plats

- Entrecôte de boeuf (lorraine) grillée, beurre maître d'hôtel. = 24.00€
- Éventail d'aiguillettes de canard (sud ouest) à la plancha, crème de thym à la moutarde savora, piment d'Espelette. = 19.00€
- Entrecôte de veau (pays bas), tartare de légumes parfumé à l'estragon. = 21.00€
- Bavette de boeuf grillé, échalotes confites au vin rouge.. = 17.50€
- Carpaccio de boeuf (double), mariné au pesto (basilic, roquette, amandes, citron), copeaux de parmesan, légumes grillées (tomate, courgette, aubergine). = 19.00 €
- Escalope de saumon grillé et son aioli maison. = 16.50€
- Cassolette de crevettes, sauce marinière. = 17.50 €
- Grande assiette des têtes brûlées. = 20.00€

\* Accompagnements viandes = frites et salade (ou légumes du jour sur demande).

### Desserts

- Thé ou café gourmand = 8,50€
- Crêpe Suzette parfumée au grand marnier et orange, mousse de marron. = 8.00€
- Biscuit Joconde cacao, mousse chocolat blanc, confit de cerises, cerises au kirsch. = 8.50€
- Dôme de mousse à la poire, cœur caramel, biscuit madeleine, imbibé au rhum, carpaccio de pomme parfumé à la coriandre. = 8.50€
- Assiette de fromage. = 5,50€
- Glace artisanale : chocolat, vanille, fraises des bois, ananas, citron. = 2,80€ la boule

**Vous souhaitez réserver, contactez-nous !**

03 83 30 72 28