



Bienvenue chez nous

Véritable vestige du passé, notre restaurant familial a ouvert ses portes en 2014, dans l'ancien atelier de menuiserie d'Emile et Fernand, notre grand-oncle et grand-père.

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans ces lieux dont nous avons conservé autant que possible l'authenticité de l'architecture et les décors de ces bâtiments chargés d'histoire.

Cette carte automne/hiver 2022-2023 est élaborée avec des produits frais, de saison et locaux d'une qualité supérieure, mettant en valeur des artisans régionaux. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place avec le plus grand soin.

Soyez les bienvenus à notre table,
L'Équipe de la Table d'Émile & Fernand.



Guanneg-mor



Menu du marché

du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés

(voir ardoise, également disponible sur nos réseaux sociaux et site web dès 11h30 le lundi)

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 16€

Entrée + Plat + Dessert 18€



Origine des viandes affiché en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

**EMILE &
FERNAND**

Entrées



Camembert au lait cru, rôti, miel & chip's de lard

Toasts grillés, min : 15min d'attente

12€



Velouté de potimarron

7€

Tataki de bœuf

Viande marinée au soja, citron vert et cacahuètes

9€

Foie gras de canard mi-cuit IGP

"Maison Samaran" Confiture d'oignons, fève de Tonka

17€

Planche Mixte

Charcuteries ; rosette, fuet, jambon Serrano, jambon blanc truffé
Fromages ; Comté, Ossau-Iraty, Mimolette

15€

Salade César

Poulet pané panko, oeuf, parmesan, croûtons, anchois, sauce césar maison

14€

Fingers de poulet

Panure panko, sauce barbecue

7€

Œuf en meurette

Sauce échalotes, vin rouge, champignons, lardons, œuf mollet pané

7€



Origine des viandes affichées en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

EMILE
FERNAND

EMILE &
FERNAND

Le coin du Grilladin



L'Os à moelle grillé au feu de bois env.250g	6€
La Bavette env.300g	20€
La Brochette de bœuf prise dans le filet env.230g	17€
Le Magret de canard IGP env.300g "Maison Samaran"	27€
L'Entrecôte env.350g	27€
La Côte de bœuf (75€ le kilos, voir ardoise) À commander en début de repas ; mini 20 min. de cuisson	-
La Brochette de Pluma de cochon Ibérique env.300g	18€
La Brochette de Cœur de canard en persillade env.300g "Maison Samaran"	18€

Plats



Bacon Burger Fernand (steak 180g), pain aux 3 graines Crème mimolette (12 mois d'affinage), sauce tartare, bacon	18€
Tartare de boeuf 180g, préparé / non préparé ou poêlé	16€
Pavé de thon mi-cuit env.180g mousseline choux fleurs vanillé, légumes de saison	19€
Souris d'agneau confite env. 300g servie avec écrasé de pomme de terre	22€
 Légumes cuisinés aux épices orientale carottes, pois chiches, courgettes, pomme de terre, tomates, oignons, ail, cumin, paprika, cannelle, gingembre, 4 épices	14€



Origine des viandes affichées en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

Desserts



Mousse au chocolat	7€
Brioche façon pain perdue, au caramel beurre salé 10 minutes de cuisson	7€
Banoffee	7€
Café gourmand (5 mignardises)	9€
Champagne Gourmand coupe de champ.Mercier 12cl	14€
Crème brûlée vanille	7€
Rocamadour 2 pièces, servi avec salade	7€



MENU ENFANT 11€ jusqu'à 10 ans



Steak haché ou nuggets de poulet maison ou poisson du moment

Mousse au chocolat ou mini Banoffee

Boissons : coca-cola, ice-tea, sirop, jus d'orange ou pomme



Origine des viandes affichées en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

EMILE &
FERNAND



Liste des Allergènes

CI-APRÈS, LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS UN OU PLUSIEURS PLATS DE NOTRE CARTE.

N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER À NOTRE ÉQUIPE POUR UN RENSEIGNEMENT PRÉCIS CONCERNANT VOTRE REPAS.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés (crabe, crevette, homard).

Oufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d'arachide.

Soja et produits à base de soja.

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, pistaches, ...) et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques (moules, huîtres, seiche).