

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 hiver 2023/ 2024 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'Equipe de la Table d'Émile & Fernand.



## Menu du Marché

du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés

voir ardoise, également disponible sur nos réseaux sociaux et site web

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 17€

Entrée & Plat & Dessert 19,50€

#### MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

#### <u>Plat au choix</u>

Steak haché ou poisson du moment avec frites ou légumes

#### Dessert au choix

Mousse au chocolat ou Crème Vanille

#### Boisson au choix

coca-cola, ice-lea, sirop, jus d'orange ou pomme

12€



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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



# Entrées / Japas

Velouté du moment selon le marché	9€
Oeuf Parfait du Chef crème pouvant varier selon la saison	9€
Tataki de Boeuf Boeuf mariné au soja, huile de sésame, sauce sweet chili, coriandre env 200gr	12€
Croque Fernand Truffé Brie de meaux et Jambon blanc Truffé	12€
Camembert rôti au lait cru  Tranche de poitrine fumée, miel et Toasts (15min d'attente)	12€
Planche Ibérique Chorizo, Fuet, Jambon blanc truffé, Jambon Serrano et tomme de Brebis au romarin	17€
Foie gras de Canard Mi-Cuit Maison Foie gras de canard de la maison "Samaran" IGP, confiture de figues env 80gr	17€
Salade Éléonora  Toast de Foie gras, magret séchés, gésiers de canard, mesclun, oignons frits et tomates confites	17€



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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

### Grillades à la Braise

La Brochette de pluma de cochon env. 300gr	19€
La Bavette env. 300gr	22€
La Côte de Veau  Préférez une cuisson rosé pour une viande tendre et moelleuse env. 400 gr	28€
Magret de Canard IGP "Samaran" env. 300 gr	28€
L'Entrecôte "persillée" env. 350 gr	29€
La Côte de Boeuf À commander en début de repas ; mini 20 min. de cuisson	60€/ Kg Voir Ardoise

Nos Viandes sont servies avec Frites & Salade, ou légumes sur demande Une Sauce au choix : Bleu, Poivre ou Échalotes Sauce supplémentaire 1€



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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



Crème Brûlée à la Vanille	7€
Mousse au Chocolat Liégeois	7€
Brioche perdue ou pas  Caramel beurre salé et Chantilly	8€
Banoffee	8€
Finger façon "Snickers"	8€
caramel, cacahuètes torréfiées	
Tomme de Brebis au Romarin	8€

Jes Gourmands

Café Gourmand	10€
(5 mignardises du Moment)	100
Bailey's Gourmand	13€
(Bailey's 4cl, 4 mignardises, café ou déca)	
Champagne Gourmand	14€
(5 mignardises et une Coupe Mercier 12cl)	



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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



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).

Œufs 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).