



THE MENU



Venez découvrir notre plat signature :
LA POTENCE à partager

POTENCE BOEUF 300G/PERSONNE 29.00€

Servie à table sur une broche flambée à l'Armagnac devant vous.
Accompagnée de pommes de terre grenailles, salade et ses 4 sauces maison.

Sur Réservation et à partir de 2 personnes

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 2 PERSONNES 13.00€
4 PERSONNES 25.00€

SALADES



BOWL VÉGÉTARIEN ^{Fait maison} 16.00€

Trio de riz, concombre, avocat, chou rouge, tomates cerises, fèves, maïs, oeuf mollet, cubes de mangue, sauce Thaï citronnée.

BOWL POULET ^{Fait maison} 18.00€

Trio de riz, concombre, avocat, chou rouge, tomates cerises, fèves, maïs, émincé de poulet grillé, cubes de mangue, sauce Thaï citronnée.

SALADE COBB CÉSAR ^{Fait maison} 18.00€

Salade, poulet pané maison, avocat, bacon, oeuf mollet, tomates cerises, parmesan, sauce César.

PLATS

CAMEMBERT RÔTI 20.00€

Camembert rôti aux herbes et miel, accompagné de potatoes maison et de charcuterie.

TARTARE DE L'ONCLE SAM ^{Fait maison} 20.00€

(Préparé) Boeuf hâché sur place et préparé par nos soins avec câpres, cornichons, oignons rouges, oeuf, servi avec potatoes maison et salade.

RIBS DE PORC BARBECUE ^{Fait maison} 22.00€

Poitrine de porc sans os cuisson basse température pendant 7h, marinée maison à la Texane, accompagnée de potatoes maison et salade.

ANDOUILLETTE BOBOSSE 22.00€

Sauce moutarde à l'ancienne et vin blanc.

PIÈCE DU BOUCHER PRIX SUR ARDOISE

Selon suggestion

ESCALOPE DE VEAU FAÇON PARMIGIANA ^{Fait maison} 23.00€

Sauce tomate, aubergines grillées, parmesan, mozzarella.

FILET DE CANARD 24.00€

Filet de canard grillé accompagné de légumes de saison, de potatoes maison et de sa sauce miel moutarde maison.

BOL DE POTATOES 2.00€

SUPPLÉMENT SAUCE 1.50€

Sauce aux cèpes, bleu, poivre ou vigneronne.

BURGERS



Nos burgers sont servis avec des potatoes maison et de la salade.

VEGETARIAN BURGER ^{Fait maison} 16.00€

Pain artisanal, rösti maison, salade, tomates, oignons confits, cheddar, champignons sautés, aubergines cuisinées, sauce crème moutarde maison.

CHEESE FARMER ^{Fait maison} 17.50€

Pain artisanal, steak de boeuf haché sur place ^{Fait maison}, salade, tomates, oignons confits, cheddar, sauce crème moutarde maison.

RANCH BACON ^{Fait maison} 18.50€

Pain artisanal, steak de boeuf haché sur place ^{Fait maison}, salade, tomates, oignons confits, bacon, cheddar, sauce barbecue maison.

CHICKEN ZEST BURGER ^{Fait maison} 19.00€

Pain artisanal, steak de poulet thym citron haché sur place ^{Fait maison}, salade, tomate, oignons rouges, poivrons, cheddar, sauce mayonnaise citronnée maison.

PORKITORI BURGER ^{Fait maison} 19.00€

Pain artisanal, steak de porc hâché sur place ^{Fait maison}, sauce yakitori, salade, tomates, oignons confits, cheddar.

RUSTIK PULLED PORK ^{Fait maison} 20.00€

Pain artisanal, effiloché de porc mariné maison ^{Fait maison}, salade, tomates, oignons confits, cheddar, galette de pomme de terre, sauce barbecue maison.

PULLED BEEF BURGER ^{Fait maison} 21.00€

Pain artisanal, effiloché de boeuf façon bourguignon cuisson à l'étouffée 7h ^{Fait maison}, comté, salade, tomates, oignons confits, sauce vigneronne.

BURGER DU MOMENT ^{Fait maison} PRIX SUR ARDOISE

Recette fromagère fondante.

BIG FARMER ^{Fait maison} 25.00€

Pain artisanal géant, steak de boeuf haché sur place ^{Fait maison} farci au cheddar, salade, tomates, oignons confits, cheddar. Sauce au choix : cèpes, bleu, poivre ou vigneronne.

SUPPLÉMENT SAUCE MAISON 1.50€

Au choix : cèpes, bleu, poivre ou vigneronne.

MENU ENFANT

LITTLE FARMER ^{Fait maison} 10.90€

Au choix :

Aiguillettes de poulet panées ^{Fait maison} ou Cheese burger enfant ou Pâtes sauce bolognaise + potatoes + 1 verre de sirop + 1 boule de glace*.

L'AVENTURIER ^{Fait maison} 15.90€

Aiguillettes de poulet panées ^{Fait maison} ou Cheese burger enfant ou Pâtes sauce bolognaise + potatoes + 1 verre de sirop + 1 boule de glace* + 1 surprise

Accès à l'îlot Kids pendant le repas !

*Au choix : Barbe à papa, Smarties, pâte à tartiner.

DESSERTS



FROMAGE BLANC FAISSELLE 100GR (LAITERIE ETREZ)

Sucre 4.00€

Coulis de fruits rouges 5.00€

CRÈME BRÛLÉE MAISON (SELON INSPIRATION DU CHEF) ^{Fait maison} 7.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON & COOKIES ^{Fait maison} 7.00€

DUO DE BROWNIES ^{Fait maison} 8.50€

L'un chocolat noir noix et l'autre chocolat blanc framboise, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly.

BRIOCHE PERDUE BANANE NUTELLA 8.50€

CAFÉ GOURMAND 9.50€

★ *Tarifs toutes taxes et service compris - Tous nos produits sont frais* ★