

ENTRÉES

Carottes râpées

3,00 € Pièce

Carottes de saison (IDF/Perche) fraîchement râpées et assaisonnées chaque matin, légèrement relevées au citron

Célerie rémoulade

3,00 € Pièce

Céleri frais du Perche, préparé avec notre Mayonnaise aigre-douce à l'oignon rôti pour une saveur unique et gourmande.

Poireau vinaigrette

4,00 € Pièce

Poireau d'IDF cuit vapeur puis rôti à la rôtissoire pour exalter son goût, servi avec une vinaigrette moutardée et herbes fraîches

Soupe de légumes rôtis

3,00 € Pièce

Velouté réconfortant à base de légumes de saison (IDF/Perche), cuits et rôtis pour une profondeur de goût inégalable

Salade éfiloché de poulet

6,00 € Pièce

Salade de mesclun frais, agrémentée de notre éfiloché de poulet fermier rôti et d'une sauce légère et acidulée miel-citron

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rôti

10,95 € /Kg

Pomme de terre du Perche cuite dans le lèche-frite avec les jus de rôtissage, finie à la fleur de sel

Purée de légume de saisons

12,95 € /Kg

Purée onctueuse à base de légumes d'Île-de-France et du Perche, rôtis et montés au beurre doux

Poêlée de légumes rôtis de saisons

19,95 € /Kg

Sélection de légumes frais (IDF/Perche) simplement rôtis à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Riz

19,95 € /Kg

Riz long grain de qualité, cuit à la perfection, idéal pour accompagner les viandes et le Jus de poulet 175°C

Gratin dauphinois

19,95 € /Kg

Le gratin de pommes de terre à la crème, cuit lentement selon la recette réconfortante de nos grands-mères

Chou de Bruxelles rôti

19,95 € /Kg

Choux de Bruxelles du Perche, rôtis pour un côté caramélisé, servis croquants et légèrement assaisonnés

Fondue de poireaux rôtis

19,95 € /Kg

Poireaux d'IDF rôtis et fondants, préparés en une crème légère au beurre et aux épices douces

Éfiloché de carotte rôtie

19,95 € /Kg

Carottes arc-en-ciel (IDF/Perche) rôties au miel et au thym, éfilochées et préparées avec une note gourmande



MIDI

SANDWICHES

Buns éffiloché de poulet rôti **8,00 € Pièce**

Poulet fermier rôti lentement, mijoté dans son bouillon et agrémenté de notre Mayonnaise aigre-douce à l'oignon rôti

Buns éffiloché de porc rôti **8,00 € Pièce**

Échine de porc du Perche, confite dans son jus, relevée par la fraîcheur de notre Sauce Yaourt, Moutarde à l'Ancienne et du chou croquant

Buns éffiloché de carotte rôti **8,00 € Pièce**

Carottes de saison d'Île-de-France, rôties au miel et au thym, avec une crème de sésame onctueuse et des graines torrifiées

Buns légume de saisons rôti **8,00 € Pièce**

Assortiment généreux de légumes rôtis du Perche, accompagné de mesclun et d'une vinaigrette aux herbes fraîches du jardin

FORMULE

SANDWICH + DESSERT

12€



MIDI

PLATS

1/4 poulet rôti

Le classique de la rôtisserie : Poulet fermier Label Rouge, arrosé de son jus de cuisson Jus de poulet 175°C

Travers de porc rôti

Morceaux de travers de porc du Perche, confits et rôtis, laqués d'une marinade légèrement fumée

Saucisse rôtie

Saucisse artisanale issue d>IDF, délicatement grillée et servie avec une touche de Sauce Yaourt, Moutarde à l'Ancienne

Paupiette de champignons

Champignons de saison farcis d'une duxelles d'herbes et de légumes rôtis, un plat végétal gourmand.

Chou fleur rôti

Une tête entière de chou-fleur du Perche, rôtie jusqu'à caramélisation, assaisonnée de notre Sauce miel-citron

Salade rôtie 175°C

Rôti de salade romaine et parmesan, mariné et cuit délicatement à la rôtissoire, servi avec notre mayonnaise aigre-douce à l'oignon rôti et croûtons

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rôti

Pomme de terre du Perche cuite dans le lèche-frite pour un goût intense

Riz

Riz long grain, cuit à la perfection, idéal pour accompagner les jus de rôtissage

Poêlée de légumes rôtis de saisons

Légumes frais d'Île-de-France et du Perche, juste rôtis à l'huile d'olive et aux herbes fraîches

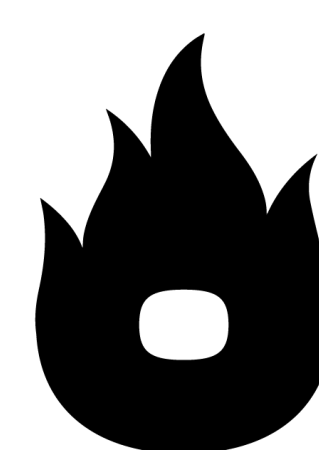
FORMULE

PLAT + ACCOMPAGNEMENT

12€

PLAT + ACCOMPAGNEMENT + DESSERT

14€



PLATS

Poulet rôti

17,95 € /Kg

Poulet fermier Label Rouge du Perche, rôti longuement à la broche pour une peau croustillante et une chair juteuse

1/2 poulet rôti

Une demi-pièce du même poulet fermier, parfaite pour un repas généreux

1/4 poulet rôti

Le morceau idéal, baigné dans notre Jus de poulet 175°C

Cuisse de poulet rôtie

5,00 € Pièce

Cuisse de poulet rôtie séparément, confite lentement dans son jus de cuisson

Roulé cochon 175°C

32,95 € /Kg

Poitrine de porc du Perche désossée, marinée et roulée, rôtie lentement pour un résultat fondant

Travers de porc rôti

26,95 € /Kg

Travers de porc du Perche caramélisés, frottés d'un mélange d'épices et relevés d'une touche de Sauce Chimichurri maison

Jambonneau tradition

26,95 € /Kg

Jambonneau du Perche, cuit à basse température puis rôti pour un côté fondant et croustillant

Gigot d'agneau rôti

41,95 € /Kg

Agneau du Limousin, rôti rosé et parsemé d'ail et de romarin frais

Épaule d'agneau rôtie

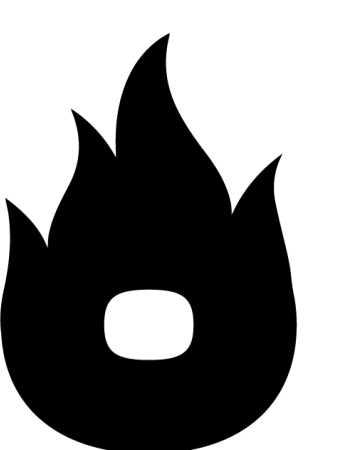
41,95 € /Kg

Épaule d'agneau du Limousin, longuement rôtie pour une chair qui se détache à la fourchette

Saucisse artisanale rôtie

4,00 € Pièce

Saucisse fermière d'IDF, servie dorée et croustillante, parfaite avec la Sauce Yaourt, Moutarde à l'Ancienne



PLATS

Paupiette de champignons

4,00 € Pièce

Gros champignon de Paris farci d'une duxelles de légumes rôtis et d'herbes fraîches, nappé de Jus de poulet 175°C (ou bouillon végétal sur demande)

Chou fleur rôti

15,00 € Pièce

Une tête entière de chou-fleur (IDF/Perche), rôtie au four jusqu'à caramélisation, relevée d'une touche de piment d'Espelette

Carotte rôtie

25,95 € Pièce

Carottes arc-en-ciel d'IDF, rôties entières et assaisonnées de notre marinade acidulée miel-citron

Tomate farcie végé

4,50 € Pièce

Grosse tomate du Perche farcie d'un mélange de riz et de légumes fins rôtis, un classique réconfortant

Salade rôtie 175°C

12,00 € Pièce

Rôti de salade romaine et copeaux de comté délicatement marinés, cuits à la rôtissoire et servis tièdes avec notre Mayonnaise aigre-douce à l'oignon rôti et croûtons maison

Aubergine

8,00 € Pièce

Aubergine entière rôtie longuement, sa chair fondante est sublimée par une généreuse dose de Sauce Chimichurri maison

Courge/Butternut

14,00 € Pièce

Moitié de courge butternut (IDF/Perche) rôtie au sirop d'érable et aux épices douces, idéale en saison

Chou farci rôti

12,00 € Pièce

Feuille de chou vert du Perche garnie d'une farce végétale et rôtie doucement dans le bouillon de cuisson

Poivrons farcis rôtis

6,00 € Pièce

Deux poivrons (IDF/Perche) farcis de riz, de légumes hachés et d'herbes, servis avec une Mayonnaise aigre-douce à l'oignon rôti



DESSERTS

Cookies **3,00 € Pièce**

Nos fameux cookies, un cœur moelleux et des bords dorés, recette maison

Mabré Chocolat **3,00 € Pièce**

Le classique marbré de notre enfance : savoureux et préparé avec amour

Gâteau au yaourt **3,00 € Pièce**

Le gâteau léger et parfumé de nos grands-mères

Tarte aux fruits de saisons **3,00 € /Portion**

La tarte traditionnelle du jour, préparée avec les meilleurs fruits de saison

Crumble aux fruits de saisons **3,00 € Pièce**

Un crumble avec des fruits fondants sous une couche croustillante et dorée

Mousse au chocolat **4,00 € Pièce**

Onctueuse et légère, préparée avec un chocolat noir intense

Crème brûlée **4,00 € Pièce**

Gourmande, caramélisée, avec une croûte parfaitement brûlée et craquante

Compote de pomme rôtie **3,00 € /Portion**

Pommes du Perche rôties au four lentement, naturellement sucrée et parfumée

Fruit rôti **4,00 € /Portion**

Le fruit de saison du moment: une cuisson douce qui fait ressortir le sucre naturel, servi tiède

BOISSONS

Coca **2,00 € Pièce**

Coca zéro **2,00 € Pièce**

Thé glacé **3,00 € Pièce**

Eau plate **2,00 € Pièce**

Eau pétillante **2,00 € Pièce**

Citronnade **3,00 € Pièce**

Orangina **2,00 € Pièce**

