

L'Androuno

RESTAURANT TRAITEUR

LES ENTRÉES

Le Pâté Croûte Maison, Morilles, Ris de Veau et Foie Gras	14€
La Tarte Fine de Gambas façon Pissaladière	15€
La Truite Fumée, Blinis de Pommes de Terre et Crème Aneth	14€
Le Foie Gras poché Sangria, Confit d'oignons et Pain Toasté	16€
La Croûte aux Morilles, Croquants d'Asperges	18€

LES PLATS

LES VIANDES

La Poitrine de Cochon confite, Coleslaw, Gratin Macaronis façon Mac'n Cheese, Sauce Barbecue Maison	22€
Le Filet de Boeuf, Asperges et Grenailles, Sauce Morilles	38€
La Pastilla d'Andouillette, Pommes Purée, Jus Moutarde	20€
Le Suprême de Pintade Rôti, Légumes de Saison, Jus de Viande	24€

LES POISSONS

Le Pavé de Cabillaud, Petits Légumes, Beurre Blanc	22€
Le Risotto crémeux Citron, Chorizo et Côques	21€

LE VEGETARIEN

Le Risotto Crémeux aux Légumes de Saison	20€
--	-----

*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manqués et être remplacés
Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten,
Demandez nous pour plus d'informations*

*Merci de nous informer à la commande de toutes Intolérances et /ou Allergies Alimentaires
Présence d'Allergènes*





LES DESSERTS

Assiette de Fromages des Fondus de Fromages	7.5€
Le Dessert du Jour	5€
La Pavlova Violette et Fruits Rouges	7.5€
Le Tiramisu	7€
Le Moelleux au Chocolat	8€
Le Café Gourmand	9.5€

LES MENUS

MENU DU CHEF

Le Pâté en Croûte Maison, Morilles,

Ris de Veau et Foie Gras

Ou

La Tarte Fine de Gambas façon Pissaladière

Le Suprême de Pintade, Légumes de Saison,

Jus de Viande

Ou

Le Risotto Crémeux, Citron, Chorizo et Côques

Dessert au Choix*

35€

**Supplément 2€ sur le Café Gourmand*

MENU ENFANT

Plat + Dessert+ Boisson

16€

(Nous demander)

