

## LES ENTRÉES

Terrine de cul noir, <i>environ 150 grammes</i> , chutney maison	12,50
Le saucisson cul noir <i>les 100 grammes</i>	12,00
Jambon sec cul noir <i>les 100 grammes</i>	17,90
L'assiette de cul noir (saucisson, jambon, terrine et boudin)	27,90
Le camembert rôti au thym et au miel, éclats de fruits secs	12,90

## À PARTAGER OU PAS...

L'os a moelle, les 3	11,90
La tête de veau et langue, sauce gribiche	13,50
Les ravioles au fromage de chèvre, crème d'ail, jambon cul noir, pain d'épices, échalotes confites	14,90
Le gravlax de saumon maison, carpaccio de betteraves et pommes de terre, crème aux herbes	16,90
L'oeuf mollet, ses escargots à la crème aux cèpes, croutons	14,90
Le foie gras de canard mi-cuit, poire rôtie aux épices, les 70 grammes	17,90

## LES PLATS CANAILLES

Retrouvez nos viandes

limousines et 

sur nos ardoises

consultez l'orrouge.fr

Légume farci de saison	23,90
Le rognon entier persillade	26,90
La carbonnade de boeuf à la bière brune Michard	23,90
La tête et langue de veau sauce gribiche, pommes vapeurs	24,90
Le poisson du marché et sa poêlée de légumes	24,90
L'escalope de veau panée	25,90
La fricassée de ris de veau en persillade**	28,90
Le foie de veau persillade	25,90

Une garniture au choix, supplément garniture 3.90  
frites maison, poêlée de légumes, linguine fraîches, pommes fondantes,  
garniture du moment, salade

## MENU BŒUF 41.00

Gravlax de saumon  
et crème fouetté aux herbes

ou

Tête et langue de veau, sauce gribiche

ou

Foie gras de canard, poire rôtie, brioche (+2.00 €)

Pièce du boucher limousine, sauce au choix

ou

Tartare de bœuf, frites maison

ou

Carbonnade de bœuf, frites maison

Dessert au choix parmi les desserts de la carte

## MENU ENFANT (JUSQU'A 10 ANS) 11.90

steak haché ou aiguillettes de poulet panées,  
frites maison

cookie maison et sa boule de glace  
une boisson au choix

## LES DESSERTS 9.00

une touche sucrée en solo ou à partager

Sablé maison, crème à la verveine, abricot rôtis au miel

Pavlova aux fruits rouges et agrumes

Fondant au chocolat et glace caramel

Brioche façon pain perdu et confiture de lait, glace vanille

Canelés façon profiteroles

Cheesecake New-Yorkais, coulis de myrtilles

Baba au rhum aux cerises Amarena et fruits frais