



Mardi au Jeudi de 12h à 14.30 & 19h à 22h

Vendredi de 12h à 14.30 & 19h à 23h

samedi de 12h à 15.00 & 19h à 23h

Fermé Dimanche & Lundi

CUISINE Généreuse & Gourmande



Les conditions THE FORK, s'applique QUE sur un minimum d'entrée+plat ou plat+dessert & boisson par personne. Merci de votre compréhension.

Tous les plats sont cuisinés sur place sans adjonction de colorant ni de conservateur ni tous autres produits chimique, souvent relevé au piment d'espelette

Liste d'Allergènes à disposition, me demander

Formule Midi* Uniquement

sur le tableau	Velouté et Plat où Plat et Dessert	18,90 €
sur le tableau	Velouté + Plat & dessert	22,90 €

Nos FORMULES

Hors: boisson café & Gourmand

Entrée + Plat -	Saint Jacques +3€ en entrée "&" + 3€ en plat	27,90 €
Plat + Dessert	aux choix + 5 € Saint Jacques	24,90 €
Entrée + Plat + Dessert	aux choix	35,90 €

Entrées

Saint JACQUES "Manche/Mers Celtiques" en coquille En formule + 3€

JAMBON DE SERRANO beurre 1/2 sel

CHEESECAKE salé guacamole et truite fumée et citron

TERRINE DE COCHON *Maison bien sûr*

14,90 €

10,90 €

10,90 €

9,90 €

SALADE

Viande majoritairement Française et demandez moi pour les allergènes

c'est moi qui cuisine !!!

St JACQUES - Lamelles de fenouil saumurée, agrumes et grenade. **En formule +3€**

22,90 €

Plats MIJOTTÉS

PARMENTIER DE CANARD CONFIT et sa salade verte

Epaule d'AGNEAU cuite à basse température **7 Heures** servi comme à l'auberge avec PdT écrasée

BOEUF BOURGUIGNON champignons frais servie avec PdT écrasée

19,90 €

19,90 €

17,90 €

POISSON

POISSON "filet de Lieu noir" sans arrête; pôché en bouillon Maison, servi sauce chorizo et garniture

BURGER Façon **ARLETTE** servi avec **PdT grenailles - salade & sauces**

PULLED BEEF - Effiloché de bœuf d'une recette de nos grands-mères, cuisson lente avec aromates frais qui garnit Bun sur double étage, le croquant obtenu avec carottes & pistaches, Servi avec mayonnaise "maison".

PULLED PORC - Effiloché de porc mariné et cuit 7 heures qui garnit un Bun sur double étage, le croquant avec radis noir. Servi avec sauce barbecue "maison".

19,90 €

14,90€

En Assiette PULLED BEEF L'Effiloché de Boeuf

En Assiette PULLED PORC L' Effiloché de Porc

Accompagné de PdT Écrasées avec salade verte

LEGUMES Cuisinés + 3€

14,90 €

Plats TAKE AWAY



Mardi au Jeudi de 12h à 14.30 & 19h à 22h
Vendredi de 12h à 14.30 & 19h à 23h
samedi de 12h à 15.00 & 19h à 23h
Fermé Dimanche & Lundi



CUISINE Généreuse et Gourmande

Desserts

Pain Brioché perdu et sa crème fouettée	Retour en enfance	9,90 €
Pana Cotta au coulis de fruits rouge	Encore tremblante	7,50 €
Mousse au chocolat	Qui défends sa réputation	7,50€
Crème aux œufs & son caramel au lait	comme à la maison	7,50 €
BABA au Rhum et sa crème fouettée	Un des meilleurs de Paris	9,90 €

Fromages

Trilogie de Fromage	Suivant arrivage	9,90 €
----------------------------	------------------	--------

Café & Pousse café

Café - Déca - Thé Gourmand	" assortiment de 3 desserts"	8,30 €
Café ou Déca ou thé & son biscuit		2,40 €
Le FAMEUX Panier "de fruits"		5,50 €

Calvados -Poire Williams - Quetsch - Mandarine - Vieille Prune - Bénédicte 4/6cl

Stock peut varier en fonction des approvisionnements