


# LA CARTE DU PETIT PONTOISE


## LES ENTRÉES

### **De nos Jardins**

*Christophe Latour- Maraicher en Aquitaine*

La belle tatin d'artichauts & vieux parmesan 16 


Velouté de potimarrons, chèvre frais à la truffe 19 

Belle salade de mâches, vinaigrette à la truffe 17 

### **Cru et cuit**



Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes de nos régions, huile d'olive & citron 27


Cuisses de grenouilles rôties au beurre, persil & ail 22

Œufs mayonnaise, céleri rémoulade 10 

### **Les Classiques de la Maison**

Notre cassolette d'escargots de la ferme de l'Écluse (par 7) 16 / La grande (par 14) 29


Ravioles de la Drôme, grande tradition « mère Maury depuis 1885 » gratinées au parmesan 15   
En plat 21 

Le petit camembert de Normandie au lait cru, rôti en croute d'amandes et miel 15 

Foie gras maison IGP du Sud-Ouest aux figues séchées des montagnes 25

### **Assiette de fromages 15**

De Marie Quatrehomme -MOF

 plat végétarien

Liste des allergènes disponible sur demande

## LES POISSONS

Le Bar à la vanille de Madagascar 34  
*Purée de pommes de terre maison*

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de truffe 41  
*Pépinettes comme un risotto*

Pêche du jour à l'ardoise

## LES VIANDES

La caille rôtie en cocotte, aux raisins 27  
*Grenailles de Noirmoutier, légumes de saison*

Le Bœuf Charolais

- l'entrecôte maturée (300g) 39
  - le tournedos de filet de bœuf (250g) 36
- Sauce au poivre & purée de pommes de terre maison*

Confit de canard en parmentier & foie gras poêlé 39

Epaule d'agneau de 7 heures, cuite avec amour 29  
*Purée de pommes de terre maison & légumes de saison*

Joues de cochon au miel de Paris & épices douces 26  
*Grenailles de Noirmoutier & légumes de saison*

Le carré d'agneau en croûte d'ail des ours 45  
*Grenailles de Noirmoutier & légumes de saison*

Les rognons de veau, moutarde de Meaux, servis en cocotte 25  
*Grenailles de Noirmoutier & légumes de saison*

## Garnitures 5

Purée maison - poêlée de légumes de saison -  
salade de mâche - pommes de terre grenaille rôties -  
Pépinettes comme un risotto.

**MENU MIDI**  
Du lundi au vendredi (hors jours fériés)  
*A l'ardoise*

Entrée & plat ou plat & dessert 23  
Entrée – plat - dessert 29

**MENU MIDI**  
Week-end (hors jours fériés)  
*A l'ardoise*

Entrée & plat ou plat & dessert 27  
Entrée – plat - dessert 35

**POUR COMMENCER,  
COCKTAILS ET APÉRITIFS...**

Coupe de champagne	14
Coupe de champagne rosé	15
Kir Royal	15
Spritz	10
Spritz Saint-Germain	12
Bloody Mary	12
Dry Martini	12
Suze Tonic	10
Espresso Martini	12
Negroni / Negroni Royal	10/12
Bière de Paris, bouteille	8
Ricard	6
Pastis de Provence Extra <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la réglisse <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis aux épices <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la verveine <i>Distillerie Desgravières</i>	9

*Découvrez aussi notre Cave à Whisky*