



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir
Déjeuner de 12h00 à 13h30
Dîner de 19h00 à 21h15

MENU AFFAIRE À 38 € (Entrée, plat, dessert)

Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts

Le menu change toutes les semaines en fonction des arrivages et des retours du marché.

/ ENTRÉES

Entrée du Jour à choisir sur l'Ardoise

/ PLATS

Plat du Jour à choisir sur l'Ardoise

/ DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Dessert du Jour à choisir sur l'Ardoise



MENU SUR LE POUCE À 30 € (Entrée, plat ou Plat, dessert)

Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts

A sélectionner dans le menu Affaire



Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes.

Tous les plats de notre menu carte répondent à l'appellation « Fait Maison », ils sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus. Certains produits sont issus des producteurs locaux.

Prix en euros TTC et service inclus / Les chèques ne sont pas acceptés

CARTE

/ ENTRÉES

Tomato Symphony	14€
Carpaccio tomates anciennes / Sorbet tomate / Gaspacho / Espuma ricotta	
Maki d'Été	15€
Maki saumon et chèvre frais / Baies / Voile concombre et estragon / Mayonnaise aneth et raifort	
Terre et Mer	15€
Maquereau grillé et poché / Magret séché maison / Fenouil et radis en crème fraîche	
Buratta Nostra	18€
Focaccia Italienne / Burratina surprise / Tomate cerise / Coppa du Domaine Abotia	
Planche Gourmande	19€
Jambon de Parme / Coppa / Mortadelle / Rillettes Sarthoise du Chef St Nectaire AOP / Comté 4 mois AOP	

/ PLATS

Perle Noire	23€
Gambas flambée / Risotto riz venere / Epices douces / Sauce piquillos	
Le Grand Classique (pour 2 personnes)	80€ (+35€ si choisi dans menus)
Côte de bœuf (minimum 900gr) / Pomme de terre farcie façon Aubrac / Sauce Béarnaise	
Retour de pêche	21€
Pêche du moment / Légumes du soleil / Sauce beurre blanc	
Volaille en Confiance	22€
Ballotine de volaille farcie / Aubergine en 3 textures / Jus corsé aux herbes	

/ DESSERTS à commander en début de repas.

Assiette des Affinés	14€
3 morceaux de fromages sélectionnés / jeunes pousses en vinaigrette / Condiment sucré	
Fromage Sucré et Choco Fruité	14€
Sablé chocolat et pointe de sel / Mélange de fruits rouges / Crèmeux aux fromages doux	
Abricot Soleil d'Été	15€
Abricot rôti au romarin / Diplomate au miel / Sablé amande	
Mango'Nuts	15€
Mangue rôtie au poivre Timut et vanille / Cacaahuète caramélisée / Crèmeux Snickers	
Gaspacho Estival	14€
Gaspacho de fruits frais / Sorbet aux herbes / tartare de fruits / Biscuit moelleux	
Café / Thé gourmand	15€
Café ou Thé / sélection de 5 mignardises du moment	





MENU CARTE À 45 €

Entrée, plat, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU PLAISIR À 65 €

Entrée, poisson, viande, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU ENFANT (-12 ans) À 19 €

/ ENTRÉE

Tomatouille

Carpaccio tomate fraîche / Mozzarella

/ PLAT

P'tit Burger

Burger de volaille panée / Pommes frites au four / Ketchup et mayonnaise

/ DESSERT

Cerveau Givré

Coupe de glaces (1 ou 2 ou 3 parfums)

