



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

MENU AFFAIRE À 25 € (*Entrée, plat, dessert*)
Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts

Le menu change régulièrement 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 à commander en début de repas.

Dessert du Jour à choisir sur l'Ardoise

///

MENU ENFANT (-12 ans) À 22 €

/ ENTRÉE

Assiette de charcuterie / Toast grillé

/ PLAT

Steak haché / Purée mousseline

/ DESSERT

Moelleux au chocolat / Crème anglaise



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.

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



CARTE

/ ENTRÉES

Planche Gourmande	18€
Chorizo doux / Coppa / Jambon de Parme / Mortadelle pistache / Rosette / Rillette du Quincangrogne	
Carpaccio St Jacques	19€
Agrumes / Betterave couleur / Huile d'olive	
Aumonière	17€
Bleu / Noix / Poire	
Œuf parfait	15€
Velouté du moment / croûtons ail et origan	
Ceviche Polynésien	19€
Dorade / Coco / Citron vert	

/ PLATS

Bœuf Bourguignon	21€
Pomme de terre tournée	
Magret de canard en aiguillette	28€
Risotto champignon / Crème moutarde	(+6€ si choisi dans menus)
Saumon grillé	22€
Linguine / Sauce à l'oseille	
Pêche du moment	21€
Fondue de poireau / Pignon de pin torréfié / Sauce beurre blanc pailleté	
Potager gourmand d'hiver	17€
Pomme de terre / Risotto / Fondue de poireau / Linguine	

/ DESSERTS à commander en début de repas.

Assiette de fromages	15€
3 morceaux sélectionnés	
Tarte citron revisitée	15€
Pâte sucrée / Crèmeux citron / Meringue italienne / Zeste citron confit	
Dôme chocolat	14€
Fruits rouges	
Escapade exotique	15€
Ananas rôti flambé au rhum / Diplomate mangue / Tuile coco fruit de la passion	
Tiramisu douceur d'Italie	16€
Biscuit cuiller / Mascarpone / Café / Amaretto	
Café / Thé gourmand	15€
Café ou Thé / Sélection de 5 mignardises du moment	





Le Quincangrogne

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

///

Extrait de la Carte des Vins (75 cl)

Champagne Philippe Gonet / Brut Signature Blanc de blancs	70 €
Chorey-les-Beaune / Domaine Maillard	65 €
La Fleur de Boüard / Lalande Pomerol	81 €
Sancerre Rouge / Domaine Auchère	39 €
Côtes de Provence / Domaine de Peirecèdes	35 €

