



Le Quincangrogne

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

Tartare avocat / Saumon / Mayonnaise

/ PLAT

Suprême de volaille / Purée / Sauce volaille

/ DESSERT

Brownie moelleux au chocolat / Chantilly / Glace vanille



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

Nordic twist Saumon gravlax / Aneth / Gel citron / 5 baies	16€
Crevette flambée Flambage au Calvados / Crème de potimarron	16€
Fusion Nippone Tataki de thon / Aubergine caviar / Sauce Asiatique / Algue nori	19€
Courgette roulée Bulgare Crème au fromage / Carotte / Aneth / Sauce yaourt	15€
Fraîcheur d'avocat Avocat / Grenade / Condiment citron / Mangue/ Quinoa	15€

/ PLATS

Volaille fondante Cuisson basse température / Champignon / Echalotte / Poireau / Asperge / Purée	17€
Côtelette d'agneau Poêlée / Fondue de poireau / Grenade / Carotte / Asperge	32€ (+11€ si choisi dans menus)
Poitrine de porc Grillée / Riz 3 couleurs / Mangue / Champignon	20€
Pêche du moment Poêlée / Tian de légumes / Fenouil / Sauce vierge	21€
Balade de légumes printaniers Poivron grillé / Carotte / Asperge / Courgette / Chou-fleur / Crème petit pois	16€

/ DESSERTS *à commander en début de repas.*

Assiette de fromages 3 morceaux sélectionnés	15€
Pana cotta exotique Mangue / Pistache / Fraise	15€
Cannolo Sicilien Crème de lait / Pistache / Glace vanille	18€
Potiron bulgare Potiron caramélisé / Noix / Chantilly	15€
Jardin sucré Biscuit cuiller / Asperge / Fraise / Crème pâtissière basilic	17€
Café / Thé gourmand Café ou Thé / Sélection de 5 mignardises du moment	15€





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 Bouïard / Lalande Pomerol	81 €
Sancerre Rouge / Domaine Auchère	39 €
Côtes de Provence / Domaine de Peirecèdes	35 €

