

# Nos plats uniques



## -La choucroute de la mer 9.60€

Chou cuisiné aux carottes confites au gras de canard et vin blanc accompagné de 3 poissons (selon arrivage) coquillages, crevettes roses et sauce crème

## -Le couscous Royal 9.10€

morceaux de poulet, boulette de bœuf, morceaux d'agneau, merguez maison grillées, de légumes cuisinés aux épices, semoule aux raisins.

## -Le cari de poulet 8.50€

Morceaux de poulets marinés à l'épice colombo, mijotés avec poivrons et oignons grelot lait de coco. Accompagné de riz antillais (amandes effilées, noix de coco et raisins)

## -Le mijoté de porc au caramel 8.10€

morceaux d'échine de porc marinés et mijotés avec des oignons dans du caramel. Ce plat est accompagné de riz ou gratin

## -Le bœuf bourguignon tradition 8.70€

Morceaux de bœuf choisis par le boucher, Marinés et cuisinés avec carottes, oignons, lardons et Servi avec pommes vapeurs ou patés

## -La Jambalaya 8.90€

filet de poulet mariné aux épices cajun, saucisse chorizo, crevettes roses, accompagné de son riz aux saveurs de la Nouvelle Orléans

## -Le rougail saucisses 8.40€

Un plat légèrement épicé est composé de saucisses fumées, saucisses fraîches mijotés avec des oignons, poivrons et tomates.

Ce plat est accompagné de riz

**-Le tajine mille et une nuit 9.50€**

morceaux d'agneaux cuisinés avec des fruits secs et parfumés délicatement aux épices. Ce plat typique est servi avec de la semoule et des légumes

**-Le tajine de poulet au citron 9.00€**

morceaux de poulet parfumés aux épices, cuisinés avec des citrons confits au sel. Plat servi avec de la semoule et des légumes.

**-Le mijoté de veau forestier 9.00€**

Composé de morceaux de veau très tendres mijotés dans une sauce à base de champignon et accompagnés de gratin dauphinois maison.

**-La cuisse de canard confite 8.80€**

Cuisse de canard gras, confite, pomme sarladaise ou gratin dauphinois

**-Le cochon grillé 9.70€**

Cochon grillé à souhait farce ratatouille pomme de terre au four

**-La raclette 8.00€**

Charcuterie (jambon blanc, jambon cru, rosette, Saucisson ail, noix de porc fumé maison )200 gr de fromage à raclette 200 gr de pomme de terre cuite vapeur

**-Le jambon à l'os 9.20€**

Jambon cuit 14h au bouillon puis rôti délicatement Servi avec farce et pommes de terre sautées

**-La tartiflette 8.95€**

Classique du plat convivial pomme de terre, fromage à tartiflette, lardon, oignons, crème et doré au four accompagné de salade verte

**Tous nos plats peuvent être livrés chaud en caisson isotherme sur demande**

**Frais de livraison 10€ sur Bédée, Autres communes à partir de 15€ nous consulter**

**Reservation minimum 8 jours avant**