



## Les Menus

### Le JM' archer 29 €

Chartreuse de saumon et langoustine, salpicon de coques et petits légumes, mousseline de brocolis

Ou

Pressé de foie gras et jarretons de cochon, moutarde à la grappe de côteaux du lyonnais rouge, chutney pomme figue.



Dos de loup en croûte orientale (olive verte et merguez), sauce au curry Black Pearl.

Ou

Le canard en deux façons :

Aiguillette sautée et caillette, sauce bigarade aux framboises.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert.

### Palais Gourmand 35 €

**La planche des 3 Archers :**

Chartreuse de st Jacques et langoustine, Brochette de crevettes snackées au sel fumé, Médaillon de foie gras aux côtes de Gascogne, chutney pomme figue.



**La halte de l'archer :**

sorbet myrtilles, vodka au citron



Tronçon de rascasse blanche éclat de pistache, encornet farçi au crabe, coulis d'étrilles.

Ou

Pièce de charolais\* rond de paris, parsemé d'un crumble de tomme de brebis, sauce aux escargots.

Ou

Pavé de veau aux morilles, petits lardons en allumette.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert.

\* origine FRANCE

## Les Assiettes Ciblées\*

\* sauf le dimanche et jours fériés



### Paysanne : 14 €

Toast de chèvre, toast de Fourme, jambon cru, salade, tomates et frites.



### Royale : 16 €

Foie gras et magret de canard fumé, frites, salade, gésiers confits.



### Grand Large : 18 €

Pavé de saumon, gambas décortiquées, fromage frais mariné aux herbes, salade, tomates, frites.



### Bouchère : 18 €

Entrecôte\* poêlée, sauce du chef, frites, salade, tomates, fromage frais mariné aux herbes.



### Périgord : 19 €

Magret de canard entier, salade, tomates, frites, fromage frais mariné aux herbes.



### Tartare : 17 €

Viande crue de boeuf\* assaisonnée, salade, tomates, frites, fromage frais mariné aux herbes.



### Burger Tim : 17 €

Steak haché, aubergine, fromage de chèvre de Gilou, pesto, tomates, salade, frites, fromage frais mariné aux herbes.

## Le Menu

### Balade à Riverie : 18 €

(uniquement servi le midi du mercredi au vendredi sauf les jours fériés.)



### Salade des Rampogniaux

(salade, tomate, lardons, dés de tomme de brebis, noix et pomme)



### Plat du Quentin d'Aquin :

Bavette d'aloiau\*, beurre à l'estragon, frites et légumes assortis.



fromage ou dessert.



Café

