Darlagnan



LES ENTRÉES

Velouté de Tomates A/C/G/I/	11,00€
Bisque de Homard A/B/D/G Servie à partir de 2 personnes, Prix par personne	15,90 €
Toast Champignons A/C/G	15,50 €
Salade de Thon A/C/D/G/J	18,00€
Escargots de Bourgogne A/G servis en coquille au beurre d'ail maison	½ dz:11,50 € - 1dz-21,50 €

Nos incontournables spécialités «LE CHEVAL»

Le steak de cheval	+-300 grs	29.50 €
Le filet de cheval	+-300 grs	34.00 €

préparé selon votre goût nature ou avec une sauce de votre choix:

Sauce d'Artagnan

(fond brun, vin rouge, oignons, épices)

Sauce à l'ail

(fond brun, vin rouge, ail, épices)

Sauce Athos

(fond brun, vin rouge, ail, oignons, épices)

Sauce au poivre vert de Madagascar, A/G/E

Sauce crème champignons, A/G/E

Nature avec beurre Maitre d'hôtel, A/G/E

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade A/G/E/I

"Les cuissons de la viande de cheval pour la dégustation demeurent identiques à celles du bœuf."



LE BOEUF

L'entrecôte de bœuf d'argentine	+-300grs	33.50 €
Le filet de boeuf	+-300grs	34.50 €

préparé selon votre goût nature ou avec une sauce de votre choix:

Sauce d'Artagnan

(fond brun, vin rouge, oignons, épices)

Sauce à l'ail

(fond brun, vin rouge, ail, épices)

Sauce Athos

(fond brun, vin rouge, ail, oignons, épices)

Sauce au poivre vert de Madagascar, A/G/E

Sauce crème aux champignons, A/G/E

Nature avec beurre Maitre d'hôtel, A/G/E

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade A/G/E/I

LE VEAU

Fine escalope de veau poêlé et sa sauce crème champignons ou nature G/E/A/C	26.50€
Le Cordon Bleu et sa sauce crème champignons	
G/E/A/C	29.00€



" Pour les Gourmands "

Crème brûlée a/c/g/h	10.00 €
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud A/C/G/H	10.00 €
Parfait glacée au Grand-Marnier A/C/G/H	10.00 €
Cafe glacé A/C/G/H	8.00 €
Dame blanche et son chocolat chaud A/C/G/H	8.00 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)	10.00 €
Crème glacée au choix (Vanille, Café, Fraise) A/C/G/H	2.00 € la boule

Liste des allergènes susceptible d'être présent dans nos plats

A:gluten B:crustacés C: oeufs D:poissons E:arachide F:soja G:lait H: fruits à coque I:céleri J:moutarde K:graines de sésame L:sulfites M:lupi N:mollusques

