

## Nos Entrées :

Le Saint Marcellin au Lard rôti au four, confit d'Oignons Maison et Toasts

10€ 

Le Velouté de Courge aux Cèpes et aux Marrons

10€ 

Saumon mariné aux épices façon Graelax, Blinis et Chantilly à l'Aneth

11€ 


La Terrine de Foie-Gras de Canard Maison mi cuite, Pain d'Épices toasté et gelée au Muscat de Lunel

18€  (sup. 4€)

Nous vous conseillons de déguster notre terrine de Foie Gras avec un verre de Muscat Petits Grains du Mas de Madame (6,50€)

## Nos Plats :

Le Tartare de Bœuf Charolais préparé par nos soins

19€ les 200 grs 

Le Filet de Poulet au grill,

crème Maison aux Cèpes revenus à la graisse de Foie Gras et au Chardonnay de la Région

19€ 

Magret de Canard de la Maison Rougié au grill

et Figues rôties flambées au Pastis

21€ 

La Noix d'Entrecôte « Black Angus » (280grs) au grill,  
sauce Maison aux Echalotes et Vin Rouge de notre Région

24€  (Sup. 3€)

La Pêche du moment servi avec un Risotto aux Champignons

19€ 

Le Fameux Burger du Vieux Four

Poire ou Merlan de Bœuf émincé, Foie Gras poêlé, Pain à l'Huile d'Olive

26€  (Sup. 5€)

La Côte de Bœuf (+1kg) au grill, servi sur planche pour deux personnes

62€

## Les Gourmandises :

L'assiette des 3 Fromages, Pain toasté et confiture de Figue

10 € 

Dessert au Choix parmi notre sélection du jour

9 € 

# *Le Menu de l'Aiguillerie*

29,50 €

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert*

*A choisir parmi les plats suivis du symbole *

## *Menu Découverte du Vieux Four*

19 €

*Pièce du boucher au grill*

*Ou*

*Encornets à la Plancha en Persillade*

*+*

*Dessert du Moment*

*Ou*

*Coupe de glace 3 boules*

## *Menu Enfant*

12€

*Petite Pièce du boucher au grill*

*Ou*

*Petit Filet de Poulet au grill*

*+*

*Coupe de glace 2 boules*

.....  
Pour vous conseiller sur le vin n'hésitez pas à demander conseil auprès de notre personnel qui saura vous  
orienter vers le vin qui conviendra à votre goût et s'accordera à votre repas.  
.....

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

*Notre carte est volontairement courte pour vous proposer des produits de qualité et vous assurer une réalisation soignée.*

*Notre carte change tous les trois mois, n'hésitez pas à consulter notre site internet pour la consulter*

*Une remarque ou une suggestion ? N'hésitez pas à en faire part à notre personnel de salle  
et à remplir le questionnaire de satisfaction qui vous sera remis en fin de repas.*

*Nous acceptons les règlements par CB, VISA, MASTERCARD, Ticket Restaurant (19€ maximum par personne), espèces.*

*Carte imaginée et proposée par Cyril Corsan*

*Cuisine : Bastien Salvatge*