

Pour S'encanailler

<i>Oeufs durs mayonnaise</i>	Eggs Mayonnaise	7
<i>Brick de chèvre au basilic et olive, roquette</i>	Goat cheese with basil and olive, salad	8
<i>Carpaccio de Maigre huile olive et moutarde de Meaux</i>	Sea bass Carpaccio, olive oil and the mustard of Meaux	11
<i>La Friture de Crevettes Torpédo, sauce tartare et sweet chili</i>	Breadcrumbs shrimps and chili sauce	12
<i>La Guinguette en Saladée</i>	Romaine , serrano, pink lady, comte, croutons et vinaigrette cremeuse	10
<i>La Cochonnaille s'encanaille</i>	Blackstone of different typical sausages,	11
<i>Terrine maison</i>		8

Nos Incontournables

<i>Le Tartare Limousin coupé au couteau et préparé, frites et salade</i>	Raw beef tartar prepared and seasoned by ourselves with french fries and salad	18
<i>Le Haché aux Herbes poêlé, salade d'herbes fraîches, frites et salade</i>	Minced beef with herbs, rocket and french fries	18
<i>Entrecôte Charolaise maturée "Maison Chassineau", Grenailles</i>	"Charolaise" Rib steack with potatoes	26
<i>La Belle Côte de Bœuf de L'Aubrac (1,150kg±) à partager à deux Grenailles et salade..</i>	"Aubrac" standing rib roast (≈1,150 kg) for two, fried charlotte potatoes and green salad	70
<i>Le Foie de Veau français, purée maison</i>	French veal liver, homemade mashed potatoes	26
<i>Colin poché, tombée d'épinard, beurre blanc</i>	Hake poached, spinach, white butter	19

Découvrez Nos Entrées et Nos Plats
Retour du Marché Sur L'Ardoise
 Have look on our blackboard where daily dishes are proposed..

<i>La Guinguette en saladée mais en plus grand</i>	Romaine , serrano, pink lady, comte, croutons et vinaigrette cremeuse	16
<i>L'Ardoise Fermière</i>	Charcuteries, fromages affinés et salade	17

Le Midi à La Guinguette en Semaine 22,00 (hors boissons)
 Le Plat du jour (sur ardoise marqué d'un astérisque)
 et un café gourmand

menu

Les Douceurs

Sélection de fromages affinés	9
<i>Selection of cheeses</i>	
Le Fromage blanc confiture de lait, noisette torréfiées	7
<i>White cheese with jam of milk, hazelnut roasted</i>	
Dessert du Moment	9 à 12
<i>Dessert of the day</i>	
Le Pain Perdu au caramel laitier, glace caramel beurre salé	11
<i>French toast with salted butter caramel ice cream</i>	
Mousse au Chocolat Valrhona "Maison"	10
<i>Home chocolate moss</i>	
Baba au Rhum St James, et crème montée vanille	11
<i>Rum Baba with Whipped cream</i>	
Glaces et Sorbets (Ice cream and sorbet)	10
<i>(Café expresso, caramel salé, chocolat, vanille, citron vert, poire, orange sanguine, fruits rouges)</i>	
Café ou Déca Gourmand de La Guinguette	9
Thé Gourmand	11
Coupe de glace pour Les grands	13
<i>Colonel, Prince William, et vos créations</i>	

Pour les Petits Canotiers (moins de 12 ans) : 10,00

Steak haché, Pavé de poisson, Blanc de volaille
(frites ou haricots verts)

Glace : Punky vanille, Kuaki Chocolat ou Frickey fraise

Café, décaféiné 2,50 Thé et infusion 4,00 Irish Coffee 12,00



Tous nos plats sont faits maison

Sauf les crevettes torpédo, Les frites et Le bouchon du baba

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Chef de Cuisine Cédric Calvar

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et en Europe
Supplément de garnitures 4,00

Les Prix sont nets et en Euro (T.V.A. à 20% ou 10%)

Le restaurant est ouvert tous les jours midi et soir

Tel +33 (0) 1 46 24 25 04

info@laquinguette.net