

## Le menu enfant

Salade composée  
Ou  
Assiette de charcuterie

---

Steak haché  
Ou  
Poisson pané  
Garniture de pâtes **ou** de  
frites

---

Coupe de glaces  
Ou  
Une petite pâtisserie

8.00 euros



**Tous les jours nous vous proposons  
notre formule du marché**

**-2 entrées au choix**

**&&&**

**-Un poisson ou une viande**

**&&&**

**-Fromages ou dessert**

**La formule du marché est uniquement disponible le midi du lundi au vendredi**

**La formule complète : 15.00 euros**

**La formule express : 11.00 euros  
(entrée + plat ou plat + dessert)**

**'Toute l'équipe du restaurant CHIFFRE vous souhaite  
de passer un agréable moment en leur compagnie'**



## Le menu 'Terroir'

*Terrine de jarret de porc aux légumes de  
saison*



*Magret de canard aux fruits rouges*

Ou

*Pavé de sandre, à la crème d'anis*



*Assiette de fromages*



*Tarte fine aux poires et roquefort*

27.00 euros



## NOS MENUS...

### Le menu 'CHIFFRE'

*Gaspacho de melon au vin blanc et à la menthe fraîche*

Ou

*Assiette de jambon de 'Coche' et ses pains tomatés*

Ou

*La suggestion du chef*



*Aile de raie façon 'meunière'*

Ou

*Tartare de bœuf maison haché main*

Ou

*La suggestion du chef*



*Assiette de trois fromages*



*Terrine de crêpes, saveur d'oranger*

Ou

*La pâtisserie du chef*

20.00 euros

*Crème brûlée 7.00 euros*

*Aumônière de crêpe soufflée à l'orange 7.00  
euros*

*Soupes de fruits frais et sa trilogie de  
sorbets 7.00 euros*

## Nos viandes

- Côte de veau aux girolles 19.00 euros*
- Côtelettes d'agneaux grillées aux fines herbes  
18.00 euros*
- Entrecôte et sa sauce au Roquefort 18.00 euros*
- Tartare de bœuf maison haché main 13.00 euros*
- Emincé de magret de canard aux fruits rouges  
13.00 euros*
- Filet mignon de porc laqué au miel et soja  
14.00 euros*
- Andouillette de canard au vin blanc crème  
12.00 euros*
- Ris d'agneau à l'ail et persil 15.00 euros*

\$\$

*Notre assiette de fromages 6.00 euros*

## Nos desserts

- Nems au chocolat, glace au praliné 7.00 euros*
- Tarte fine aux poires, crème de noix et  
roquefort 7.00 euros*
- Crumble de pommes et fruits rouges 7.00 euros*

## Notre carte

### Nos entrées

Terrine de foie gras poêlé et sa compotée de  
figues 14.50 euros

Cuisses de grenouille en persillade,  
chiffonnade aux noisettes 8.00 euros

Duo de boudins aux pommes, vinaigrette  
balsamique 8.50 euros

Nage de Saint-Jacques au gingembre 13.00 euros

Terrine de jarret de porc aux légumes de saison  
7.50 euros

Carpaccio de bœuf et ses copeaux de cantal  
7.00 euros

Gaspacho de melon a la menthe fraîche 8.00  
euros

Planche de charcuterie du terroir 10.00 euros

### Nos poissons

Filets de rouget panés et sa vinaigrette chaude  
aux olives 14.00 euros

Fricassée de gambas à la crème de chorizo  
18.00 euros

Aile de raie façon 'meunière' 11.00 euros

Dorade entière grillée aux amandes 14.00 euros