RESTAURANT
LES COULONDRINES

# POUR COMMENCER

à partager... ou pas

**La Planche Mixte** 20
Sélection de charcuteries, fromages et tartinade selon l'inspiration de la cheffe

**Le Camembert rôti** 16
Miel et thym, petite salade et toasts

---

**Le Foie Gras mi-cuit** 18
Au cognac, toasts briochés et chutney kumquat-oignons

**Le Ceviche de Saint-Jacques** 14
Leche de tigre, vinaigrette passion-mangue et pépins de grenade

**Le Cappuccino de Châtaigne** 10
Velouté de châtaigne, chantilly à l'huile de truffe, brisures de châtaigne, pesto et tuile de parmesan

**Entrées du menu** 11

## LA PAUSE DU PIC

*Uniquement le midi du mardi au vendredi (hors jours fériés)*

Plat du jour - 18€

Plat du jour & café avec ses gourmandises - 22 €

## LE P'TIT GOURMAND – 15€

Sirop au choix
–
Steak haché ou aiguillettes de poulet
Accompagné de frites et salade
–
1 boule de glace au choix

**Merci de nous informer de toute allergie ou régime alimentaire particulier.**

# POUR SUIVRE

**La Ballotine de Chapon** 25
Aux morilles, jus réduit, écrasé de pommes de terre et légumes du moment

**Le Filet de Saint-Pierre** 28
Risotto au butternut, émulsion citronnée et tuile à l'encre de seiche

**Le Demi-Magret de Canard** 24
Écrasé de pommes de terre, légumes du moment et jus au cassis

**Le Burger Coulondrinais 2.0** 23
Steak haché 180 g, fromage à raclette, lard, compote d'oignons, ketchup maison, sauce moutarde-miel et cornichons
Servi avec frites – salade

**La César** 19
Salade romaine, tomates, poulet pané, œuf poché, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar et lard grillé

**Plats du menu** 18

# POUR TERMINER

**La Poire pochée au Thé** 10
Crémeux fève tonka et dentelle de chocolat

**La Profiterole Coulondrinaise XL** 13
Version hiver d'un grand classique revisité, à savourer à plusieurs ou en toute gourmandise.

**Les Fromages de saison** 8.5
Selon arrivage, et petite salade

**Café gourmand** 11
Café et ses mignardises

**Coupe de glace** 8.5
3 boules avec chantilly

**Desserts du menu** 8.5

# Menu

## Pour commencer

**Brioche perdue**
Mousse de chèvre, légumes de saison grillés,
fruits secs torréfiés, miel et chips de pancetta

*ou*

**Moules gratinées**
Beurre de pesto

*ou*

**Entrée du Marché**

## Pour suivre

**Joue de bœuf confite à la saint-gilloise**
Plat de sélection MasterChef de la cheffe
Écrasé de pommes de terre et carottes confites

*ou*

**Risotto aux cèpes**
Parmesan, pesto et cèpes bouchons en persillade

*ou*

**Plat du Marché**

## Pour terminer

**Verrine Banoffee**
Confiture de lait, banane, spéculoos, chantilly mascarpone

*ou*

**Mi-cuit au chocolat** (10 minutes de cuisson)
Cœur coulant confiture de lait, coulis de fruits rouges, glace vanille

*ou*

**Dessert du Marché**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25€**
***(Valable uniquement du mardi au vendredi, hors jours fériés.)***

**Entrée + Plat + Dessert – 30€**