



La Cuiller à Pot

cuisine de saison saveurs des terroirs

Restaurant

Carte confinement 2.0 – de mardi à dimanche de 11h30 à 14h30

« Command and collect »



Nos entrées

Terrine de foie gras de canard de La Cuiller à Pot servie avec son chutney aux mirabelles	13,00€/100grs
Pâté en croûte de cerf à la pistache et épines vinettes	13,00€
Croque Monsieur du chef, Comté 12 mois d'affinage et jambon blanc persillé, pain de mie maison	8,00€

Nos plats

Abanico de cochon noir ibérique aux girolles, spaëtzlés et petits légumes	17,00€
Médailon de lotte, sauce bourride, linguine et petits légumes	17,00€
Basse côte de veau braisée au citron noir fermenté de Valence, écrasé de pommes de terre	16,00€
Le bocal végétarien : polenta au mascarpone et sa farandole de légumes du moment	13,50€

Nos desserts

Kougelhopf fondant façon pain perdu sa compotée de mirabelles	8,00€
Tartelette au fromage blanc et coulis de vin chaud	8,00€
Fondant au chocolat de La Cuiller à Pot cuit à la dernière minute	8,00€



La Cuil'er à Pot

cuisine de saison saveurs des terroirs

Restaurant

Menus du jour (du mardi au vendredi)

Velouté de butternut (dont 1€ de consigne)	5,00€
Chou farci et son sarrasin grillé (dont 1€ de consigne)	10,00€
Nuggets de filet de poisson du moment écrasé de pommes de terre (dont 1€ de consigne)	10,00€

Prochainement chez votre restaurateur :

- livraison à domicile...
- Kit Raclette
- Kit Chapon de Noël

Affaires à suivre !

Certains plats sont servis en bocal en verre consigné, 1€, le prix tient compte de la consigne.

Veillez commander par téléphone
Commande à récupérer sur place de 11h30 à 14h30
Règlement sur place (CB, Chèque ou Espèces)