

# CARTE D'AUTOMNE

DANS NOTRE RESTAURANT L'OZÉ

## Pour vous mettre en appétit

Courge Jack Be Little farcie aux champignons	12€
Salade de chicon aux foies de volaille Endives, croûtons, tomate, noix, betterave, foies déglacés au vinaigre de Xérès	14€
Flan de chèvre frais forestier et tartare de tomate	12€
Foie Gras maison, gelée de figues et roasts	15€

## Au fil de l'eau

Darne de saumon, crème d'estragon et flan de poireaux	18€
Sole Meunière et son risotto	32€
Accompagnements supplémentaires Frites, salade verte, flan de poireaux, risotto, purée	4€



## Côté terre

Plat du marché (du lundi au vendredi)	17€
Tartare de bœuf Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	16€
Entrecôte Irish Angus 350g Sauce champignons et pommes frites	25€
L'Ozé Burger limousin Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue	17€
Souris d'agneau confite au jus de thym et sa purée maison	21€
Croustillant de magret de canard et sa compotée d'oignons Jus au miel	20€
Tortellini de bœuf à la crème de truffe Et copeaux de parmesan	17€

N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !



## Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés Comté, Roquefort, crottin de Chavignol, confiture de figues et petite salade	9€
--	----



## Nos gourmandises

Cheese-Cake au Speculoos et crème de marron	8€
Tiramisu pommes caramel, crumble coco	8€
Crème Napolitaine, glace mandarine et ses suprêmes	8€
Guayaquil au chocolat	8€
Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef	7€
Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	6€

## Les Vins

■ Cassis AOC Albizzi	15cl	50cl	75cl
	-	22€	29€

## Champagnes AOC

■ Fouquet's Brut	12cl	75cl	150cl
	9.5€	60€	115€

## Sodas

	avant 22h00	prix TTC
Orangina 25cl	4€20	4€80
Coca-Cola 33cl	4€20	4€80
Coca-Cola Light 33cl	4€20	4€80

## Eaux minérales

Evian 50cl	4€50	4€80
San Pellegrino 100cl	5€50	6€00

## HORAIRES D'OUVERTURE

Du dimanche au jeudi  
de 19h30 à 23h00

Vendredi - Samedi  
de 19h30 à 23h30



Scan me and get  
our menus  
in your language



Origine des viandes : France, Irlande, Allemagne, Angleterre, États-Unis  
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.