

# CARTE D'AUTOMNE

DANS NOTRE RESTAURANT L'OZÉ

## Pour vous mettre en appétit

Tourte farcie aux champignons des bois	11€
Foie Gras, compotée d'oignons et toasts de pain brioché	14€
Salade Automnale Mesclun, noix, figues, magret fumé, raisin, endives, foie gras	15€
Flan de potiron aux éclats de marron	11€
Opéra de crabe aux agrumes	13€



## Côté terre

Plat du marché (du lundi au vendredi)	16€
Tartare de bœuf préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	16€
Belle Entrecôte Limousine 300g, sauce au poivre vert et pommes frites	25€
Suprême de poulet fermier Label Rouge, sauce aux champignons et frites de patates douces	21€
Le Burger limousin Pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg	16€
Selle d'agneau farcie aux giroles, fine purée et jus corsé	22€
Magret de canard, gratin aux morilles et jus au miel	24€

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



## Au fil de l'eau

Le Burger Fish, Pain burger à l'encre de seiche, cabillaud pané, crème ciboulette, emmental, salade iceberg	18€
Filer de turbot, ratarouille et sauce vin blanc acidulée	23€
Médillons de sole, bisque crémée et risotto	22€
Linguines aux gambas à la crème de crustacés	17€
Accompagnement supplémentaire Frites, salade verte, ratarouille, frites de patates douces, gratin aux morilles	4€



## Avant de terminer

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



## Nos gourmandises

Tartelette aux framboises	8€
Pomme au four, Glace caramel beurre salé et coulis de fruits rouges	7€
La brioche perdue et sa boule de glace vanille	7€
Le rocher " So choc" Biscuit chocolat, cœur crémeux chocolat, mousse chocolat, glaçage chocolat et praligrain	7€
Le Paris-Brest praliné	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

	15cl	50cl	75cl
■ Bandol AOC La Cadierenne	-	-	29€
■ Cassis AOC Albizzi	-	22€	29€
■ Côtes de Provence AOP Château la Gordonne	-	-	27€
<b>Champagnes AOC</b>	12cl	75cl	150cl
■ Fouquet's Brut	9€	54€	110€

## Sodas

	avant 22h00	prix TTC
Orangina 25cl	4€00	4€60
Coca-Cola 33cl	4€00	4€60
Coca-Cola Light 33cl	4€00	4€60

## Eaux minérales

Evian 50cl	4€00	4€30
San Pellegrino 100cl	5€00	5€50

## 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  
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.