



La table d'un restaurant est le laboratoire de la civilisation.

LA RÔTISSERIE
 **RESTAURANT**
Gourmand

*à partager
pour l'après*

10.90€

VÉRITABLES
RILLETES DU MANS

RILLETES
DE COCHON
AU CHORIZO

RILLETES DE
POULET RÔTI
EN COCOTTE

RILLETES DE
POULET RÔTI
AU THYM
ET AU CITRON

TERRINE DE LAPIN
À L'ANCIENNE

TERRINE DE LAPIN
AUX ÉCLATS
DE PISTACHES

TERRINE
DE CAMPAGNE

16.90€

RILLETES DE COCHON
AU FOIE GRAS

(Pot de 180g)

LES ENTRÉES

-  **Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.** 8,40€
« La recette Signature ».
-  **Rencontre automnale de la courge, de la feta et de la grenade, assaisonnement au sumac.** 8,90€
« Le sumac est une épice rouge foncé aux saveurs acidulées et fruitée, il est obtenu à partir des baies séchées et moulues ».
- Le canard et le cœur de l'artichaut, l'œuf poché et la vinaigrette de Modène.** 12,80€
-  **La betterave en douceur, cœur balsamique et biscuit aux éclats de noix.** 9,20€
- Les saveurs citronnées, le bouillon thaï et la raviolo de gambas.** 13,80€
- Les escargots en écriin de champignon et le velouté de persil.** 13,20€

LES PLATS

- Sot-l'y-laisse de volaille, petits légumes d'antan et sauce onctueuse façon blanquette.** 17,20€
« Le sot-l'y-laisse est une partie particulièrement tendre, située près du dos de la volaille ».
- Encornet aux accents ibériques, écrasé de pommes de terre aux notes méditerranéennes et sauce armoricaine.** 24,80€
- Pressé de joue de bœuf saisi à la Vigneronne, pommes dauphines Made in Rôtisserie et jus corsé.** 23,70€
- Le cabillaud marbré en ballotine, parfum de Noilly Prat et douceur de carottes Vichy.** 26,70€
-  **Butternut confite et patates douces en mousseline, sucrine braisée et gastrique balsamique.** 16,80€
- Le Poisson du jour.** 18,70€
« Tous les jours une nouvelle recette ».

TOUS LES VENDREDIS
MIDI DE CHAQUE MOIS,

RETOUR À LA TRADITION !!!

1^{er} VENDREDI : Tête de veau
2^{ème} VENDREDI : Bourguignon
3^{ème} VENDREDI : Blanquette
4^{ème} VENDREDI : Langue de bœuf

LES BURGERS

19,90€

Le Pouic.

Classic Buns, bœuf haché, tomates, oignons, cheddar, cornichons, sauce burger et pommes de terre rissolées.

Le Burger Cochon.

Yellow Buns, effiloché de cochon (Pulled Pork), caleslaw, oignons rouges, feuilles de saison, mayonnaise cajun et potatoes Maison légèrement pimentées.

Le Chicken.

Black Buns, émincé de volaille, tomates, oignons, cheddar, cornichons, sauce tartare et pommes de terre rissolées.

Le Duck.

Red Buns, aiguillettes de canard Français grillées, confit d'échalote, bacon de volaille fumé, fromage Sarthois « Le petit Trão » et pommes de terre rissolées à la persillade.

> Tous nos Buns sont élaborés par Chloé et Nicolas, Boulanger Pâtissier sur Ecommoy.



la Tendance

19,90€

« Bon Dieu que c'est Gourmand !!! »

Croque-Monsieur à la façon Rôtisserie :
Pain de campagne toasté, jambon braisé, Tome de Savoie, champignons des sous-bois et beurre d'ail persillé.

LES GRANDE SALADES

18,90€

La Pouic-Pouic.

Feuilles de saison, œufs durs, poulet crispy, haricots verts, pommes de terre rissolées et vinaigrette du cuisinier.

La Peggy « La Cochonne ».

Feuilles de saison, échine de porcelet rôti, poitrine grillée, dés de jambonneau rôti, pommes de terre rissolées à la persillade et vinaigrette au paprika fumé.

La « Pouic César ».

Salade Romaine, œufs durs, aiguillettes de volaille panées, croutons, parmesan et véritable vinaigrette César Maison.

17,50€

Quart de Poulet Fermier 100 jours « Label Rouge ».
Le Demi Jambonneau désossé rôti env. 250g.

22,90€

Échine de Porcelet. env. 200g.
Pommes de terre rôties en éventail et condiments.
Travers de Porc env. 280g.

25,90€

Jambonneau désossé rôti env. 500g.
Jarret env. 750g.
L'assiette du Rôtisseur
Poulet fermier « Label Rouge » travers de porc,
pièce de bœuf.
Le cochon dans tous ses états.
Travers de porc, jambonneau désossé, échine de porcelet rôtie.

23,50€

Grande Brochette Mix-Grill env. 250g
« Assortiment de 3 Viandes ».
Véritable Andouillette AAAAA.
« Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques ».
Pavé de Bœuf env. 200g.
« Nos Plus Belles Races de France ».

28,90€

Filet de Bœuf env. 250g.
« Nos Plus Belles Races de France »

36,50€

La Belle Entrecôte env. 500g.
« Nos Plus Belles Races de France »

9,70€

FROMAGES

L'assiette de 3 fromages fermiers et condiments.

Accompagnements :

Pommes de terre
rôties ou rissolées,
légumes de saison,
purée maison,
tagliatelles.

Sauces Maison :

Béarnaise, Roquefort,
Poivre, Échalote,
Barbecue.

*Chez nous,
les sauces et
les accompagnements
sont sans supplément.*



Toutes nos viandes
sont nées, élevées
et abattues en
France.*

Formule POUIC-POUIC

NOS ENTRÉES



Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.
« La recette Signature ».



La betterave en douceur,
cœur balsamique et biscuit aux noix.



Rencontre automnale de la courge,
de la feta et de la grenade,
assaisonnement au sumac.

« Le sumac est une épice rouge foncée aux saveurs acidulées et fruitées,
il est obtenu à partir des baies séchées et moulues ».

NOS PLATS

Sot-l'y-laisse de volaille,
petits légumes d'antan et sauce onctueuse façon blanquette.

« Le sot-l'y-laisse est une partie particulièrement tendre,
située près du dos de la volaille ».



Butternut confite et patates douces en mousseline,
sucrine braisée et gastrique balsamique.

Demi Jambonneau rôti,
écrasé de pommes de terre, petite garniture et jus de cuisson.

Le Poisson du jour.
« Tous les jours une nouvelle recette... »

NOS DESSERTS MAISON

Crumble de pommes,
caramel beurre salé.

Île Flottante et crème Anglaise Maison.
« C'est plutôt un continent !!! »

Une coupe 2 boules
avec ou sans chantilly.
Parfums aux choix : voir carte des desserts.

LES DESSERTS



La poire Belle Hélène. 10,20€

Crumble de pommes,
caramel beurre salé. 9,90€

Tarte au citron,
crèmeux au miel et fraîcheur de verveine. 10,80€

Brioche façon pain perdu,
caramel beurre salé et glace vanille. 10,70€

Île flottante
et crème anglaise Maison. 9,80€
« C'est plutôt un continent !!! »

L'Éclat Impérial. 14,50€
Entremet chocolat, Insert mandarine
impériale, brownie à l'orange confite
et aux noix, ganache montée.

Café ou Thé Gourmand. 10,50€

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT
HORS BOISSON
MIDI ET SOIR

23,50€