

# POUC COCHON

ORIGINAL

à Partager  
pour l'Apéro

Véritables  
Rillettes du Mans  
**10,50€**

Rillettes de Cochon  
au chorizo  
**10,50€**

Rillettes de Cochon  
au foie gras  
**15,90€**

Rillettes de  
poulet rôti en cocotte  
**10,50€**

Rillettes de  
poulet rôti au thym  
et au citron  
**10,50€**

Terrine de lapin  
à l'ancienne  
**10,50€**

Terrine de lapin  
aux éclats  
de pistaches  
**10,50€**

Terrine de campagne  
**10,50€**  
(Pot de 180g)

Nos recettes sont  
élaborées par  
notre Chef.

Samuel  
Leymonnerie



## LES ENTRÉES

**Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.**  
« Sans eux, ce n'est pas possible... !!! »

**7,90€**

**Vol au vent de noix de Saint-Jacques,**  
écume iodée & assaisonnement océanique.

**14,90€**

**Bonbons croustillants de jarret de Bœuf**  
confit à la bière, Ketchup de betterave.

**8,90€**

**Marinière de crustacés,**  
comme un beurre blanc & petites pousses.

**10,80€**

**Foie Gras marbré au cacao,**  
marmelade à l'orange & pain aux noisettes.

**15,50€**

**Tatin de champignons,**  
éclats de noix & réduction acidulée en émulsion.

**9,70€**

## LES BURGERS

**19,90€**

**Le Pouic Burger.**  
Boeuf haché, tomates, oignons, cheddar, cornichons,  
sauce burger & pommes de terre rissolées.

**19,90€**

**Le Burger Cochon.**  
Effiloché de Cochon (Pulled Pork), caleslaw, oignons rouges,  
feuilles de saison, mayonnaise cajun & potatoes Maison.

**19,90€**

**Le Chicken Burger.**  
Émincé de volaille, tomates, oignons, cheddar, cornichons,  
sauce tartare & pommes de terre rissolées.

**19,90€**

**Le Fish Burger.**  
Poisson du marché, betterave fondante, oignons,  
sauce tartare & pommes de terre rissolées.

**19,90€**

**Le Duck Burger.**  
Aiguillettes de canard français grillées, confit d'Échalote, bacon de volaille fumé,  
Fromage Sarthois « Le petit Troo » & Pommes de Terre rissolées à la persillade.

**19,90€**



## LES PLATS

**Coq au vin de ma Grand-Mamie.**  
« Un retour aux sources qui fait du bien !!! »

**16,90€**

**Ris de veau rôti,**  
pressé de pommes de terre croustillant à la truffe & sauce crème aux morilles.  
« De la crème, de la crème... et Oui notre Chef Samuel est Normand !!! »

**38,00€**

**Pavé de turbot, risotto de riz Vénéré,**  
champignons & infusion café.

**26,80€**

**Poireau brûlé-confit, vinaigrette ravigote,**  
crispy d'oignon, siphon crémeux d'échalote & friture végétale.

**15,70€**

**Magret de canard, patates fondantes au thym,**  
jus réduit au gingembre.

**24,70€**

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

**17,50€**

## LES GRANDES SALADES

**18,90€**

**Salade Pouic-Pouic.**  
Feuilles de saison, œufs durs, aiguillettes de volaille panées, haricots verts,  
tomates, pommes de terre rissolées & vinaigrette du cuisinier.

**18,90€**

**Salade Peggy « La Cochonne ».**  
Feuilles de saison, effiloché de cochon de lait, poitrine grillée,  
dés de jambonneau rôti, pommes de terre rissolées à la persillade  
& vinaigrette au paprika fumé.

**18,90€**

**Salade Pouic Caesar.**  
Salade Romaine, œufs durs, aiguillettes de volaille panées,  
croûtons, Parmesan & véritable vinaigrette Caesar Maison.

**18,90€**

## FROMAGES

**L'assiette de 3 fromages fermiers** & condiments.

**9,70€**

## NOS SPÉCIALITÉ

### à la Rôtissoire

- Quart de Poulet Fermier 100 jours (Label Rouge).
- Le Demi Jambonneau désossé rôti Env. 250g

Les accompagnements :  
Pommes de terre rôties  
OU rissolées - légumes de  
saison - purée maison -  
tagliatelles.

Les sauces Maison :  
Béarnaise, Roquefort,  
Poivre, Échalote, Barbecue.

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

### au Grill

- Grande Brochette Mix-Grill  
env. 250g « Assortiment de 3 Viandes ».
- Véritable Andouillette AAAA.  
« Association Amicale des Amateurs de l'Andouillette Authentique ».

• Pavé de Bœuf Env. 200g « Nos Plus Belles Races de France ».

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

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

### LES DESSERTS MAISON par Nicolas

**Entremet macadamia & caramel, cookie**  
& chouzhou comme en enfance...  
« La noix de macadamia est le fruit du Macadamier & a un goût légèrement noiseté »

**10,50€**

**Financier matcha & mousseline fusion citron yuzu.**  
« parfumé au thé vert japonais. »

**10,50€**

**L'essentiel chocolat,** brownie & délice confit.

**12,90€**

**Brioche façon pain perdu,** caramel beurre salé & glace vanille.

**9,80€**

**Île flottante & crème anglaise Maison.**  
« C'est plutôt un continent !!! »

**9,80€**

**La brûlée craquante.**  
« Une tartelette Originale en crème brûlée »

**10,50€**

**Café ou Thé Gourmand.**

**10,50€**

**Formule Pouic-Pouic**

ENTRÉE/PLAT  
OU  
PLAT/DESSERT  
HORS BOISSON  
MIDI & SOIR  
**22,90€**

## LES ENTREES

**Les œufs Mimosa by La Rôtisserie.**  
« Sans eux, ce n'est pas possible... !!! »

**16,90€**

**Tatin de champignons,**  
éclats de noix & réduction acidulée en émulsion.

**Bonbons croustillants de jarret de Bœuf confit à la bière,**  
ketchup de betterave.

## LES PLATS

**Coq au vin de Grand-Mamie.**  
« Un retour aux sources qui fait du bien !!! »

**21,50€**

**Poireau brûlé-confit,** vinaigrette ravigote,  
crispy d'oignon, siphon crémeux d'échalote & friture végétale.

**Demi Jambonneau désossé rôti,**  
écrasé de pommes de terre & jus de cuisson.

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

**26,70€**

**Pavé de Bœuf Env.200g.**  
(*Nos plus belles races de France*)  
+3€ DANS LA FORMULE

Pommes de terre rissolées, feuilles de saison & sauces aux choix

**10,50€**

## LES DESSERTS MAISON

**Brioche façon pain perdu,** caramel beurre salé & glace vanille.

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

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