

# Le Charlu

## A partager

La planche de charcuterie artisanale	15,00
La planche de jambon serrano	14,00
Croustillant de poulet sauce piquante	9,50
Accras de morue sauce a l'ail	9,50

## Les entrées

Chipirons à la plancha, espuma de bintjes et micros végétaux	17,00
Gambas sauvage à la plancha	18,00
Carpaccio de contre-filet Simmental	16,00
Aigre doux de légumes et feuilles de saison	14,00

## Les poissons

Filet de maigre à la plancha, compoté de tomates d'antan, pommes natures	26,00
Filet de daurade au four, légumes de saison	25,00

## Les viandes

Epaule d'agneau de Lozère confite, légumes de saison	32,00
Côte de porc Ibérique à la plancha, jus réduit	25,00
Tartare de boeuf au couteau frites maison	22,00
Entrecôte Simmental grillée, frites salade	26,00
Côte à l'os grillés 2 cvts race Macho	78,00
Sauce au choix: Bearnaise, poivre	3,00
Le cassoulet du Charlu aux haricots Tarbais (canard confit, saucisse de Toulouse, lard fermier)	25,00

## Les fromages et desserts

Sélection de 3 fromages affinés	9,00
Sélection de 5 fromages affinés	15,00
Moelleux au chocolat, glace vanille	10,00
Crème brûlée vanille bourbon	9,00
Abricots rôtis, glace vanille	10,00
Salade de fraises et sa glace noisette	10,00
Les pruneaux d' Agen à l' Armagnac	10,00

