



# Bienvenue Chez Manu

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant, où la cuisine authentique et le plaisir de la table sont à l'honneur.

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits bruts et frais, dans le respect du label "Fait Maison".

Le chef Manu, fort de nombreuses années d'expérience, vous propose une carte sincère et savoureuse, inspirée des produits de saison et du terroir.

Prenez place, savourez... et bonne dégustation !



## Carte des mets

### Entrées

Salade verte	7.-
Salade mêlée	10.-

### Poissons et fruits de mer

Loup de mer sauce méditerranéenne	35.-
Gambas à l'ail (1kg)	40.-

### Viandes

Ardoise ou pierrade (bœuf ou cheval)	220gr	40.-
accompagnée de deux sauces *	300gr	55.-
Burger de bœuf 180gr *		25.-

## Carte des mets

### Viandes

Bourguignonne ou vigneronne (bœuf ou cheval) (220gr/personne) accompagnée de 3 sauces *	40.-
Entrecôte (bœuf ou cheval) 220gr nature	38.-
Steak (bœuf ou cheval) 180gr nature	28.-
Steak de porc nature	22.-
avec sauce au poivre vert	+ 6.-
avec sauce au champignon	+ 8.-
avec sauce au morilles	+ 10.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, riz ou pâtes et de légumes

## Carte des mets

### Le coin des enfants

<b>Nuggets de poulet*</b> accompagnés de légumes de saison et frites	15.-
<b>Steak de boeuf 150gr</b> accompagnés de légumes de saison et de frites	18.-

### Desserts

<b>Moelleux au chocolat</b>	15.-
<b>Boules de glaces (parfum au choix) *</b>	5.-
supplément chantilly	+ 1.-

*\*Ces plats ne sont pas entièrement préparés sur place et ne portent donc pas le label "Fait maison"*