

DPS *Les* 2025
GAILLARDS. ✱
LA TABLE DES BONS VIVANTS

**LA CARTE
DU RESTAURANT**

À PARTAGER
pour 2 personnes

ITALIENNE

Mortadelle, spianatta, speck, pancetta, coppa, toast

13€

GAILLARDE

pate de campagne, roulé, comté, cornichons, toasts

10€

CAMEMBERT RÔTI Caramel Noisette

Demi camembert, lard, coppa, toast

10€

ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE

2.90€

TOASTS DE CHEVRE CHAUD

chèvre chauds toastés, coppa, miel, noix, salade, tartare de tomates,
pommes de terre

5€

SALADE DE GÉSÍERS

Gésiers, pomme de terre, oignon, salade

5€

NOS PLATS AU FEU DE BOIS

STEAK A CHEVAL ~ 180G	14€
Steak haché, oeuf sur le plat, frites et salade	
ANDOUILLETTE 5A	22€
BROCHETTE DE BOEUF MARINÉE	17.50€
SAUCISSE MAISON	13€

NOS PLATS

CARPACCIO	16€
Parmesan, tartare de tomates, coulis de basilic, VBF limousine, abattage 29 , 160 g environ	
TARTARE DE BOEUF	17€
Au couteau , VBF , limousine abattage 29 , environ 180 g	

NOS SALADES

CHEVRE CHAUD	13€
chèvre toasté, coppa, miel, noix, tartare de tomates, pomme de terre rissolées, salade	
BRETONNE	14€
Andouille poêlée, lard , oignons, pommes de terre rissolées, salade, sauce moutarde à l'ancienne	
PERIGOURDINE	16€
Magret de canard, foie gras , gésiers confits, pommes de terre rissolées, oignons, salade	

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

CARRE DE PORC ~ 400G	16€
ASSIETTE DU GAILLARD ~ 300G PIECE DU BOUCHER, SAUCISSE , STEAK HACHÉ MAISON, * ABBATAGE 29	18€
HAMPE VBF*, ABBATAGE 29	16.50€
L-BONE (FAUX FILET AVEC OS)~350G VBF*, ABBATAGE 29	20€
BAVETTE D'ALOYAU ~200G VBF*, ABBATAGE 29	23€
ONGLET DE BOEUF VBF*, ABBATAGE 29	25€
ENTRECÔTE ~ 350 G VBF*, ABBATAGE 29	25€
FILET DE BOEUF ~180 G VBF*, ABBATAGE 29	30€
CÔTE DE BOEUF ~ 1KG VBF*, ABBATAGE 29	60€

SAUCES

GORGONZOLA, POIVRE, SAUCE INDIENNE
ECHALOTTE, MOUTARDE A L'ANCIENNE

accompagnement

frites, salade , légumes

NOS VIANDES D'EXCEPTION

BLACK PEARL

ORIGINE VALLÉE DES MILLES LAC, POLOGNE

- CÔTE DE BOEUF ~1KG 100€

PARTHENAISE

ORIGINE FRANCE

- CÔTE DE BOEUF ~1KG 90€

L-BONE MATURE

ORIGINE FRANCE

- ROUGE DES PRÉS ~350G 40€

BLACK ANGUS, ABERDEEN

ORIGINE IGP ECOSSE

- BAVETTE ALOYAU ~200G 30€

MENU P'TIT GAILLARD jusqu'à 10 ans

10€

VIANDES

steak haché, burger boeuf enfant, 1/2 saucisse

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou légumes du moment

BOISSON

Sirop ou diabololo

DESSERT

2 boules de glace au choix ou mousse chocolat

DESSERTS

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

chèvre, camembert, comté

6€

CREME BRULEE

4€

PANNA COTTA

Coulis fruit rouge, chocolat, caramel

4€

DAME BLANCHE

2 Boules glace vanille , coulis chocolat , chantilly

6€

MOUSSE CHOCOLAT CHANTILLY

4€

TARTE AU CITRON

5.50€