

# LES CHENAPANS

Une carte pensée et exécutée par le chef de cuisine  
Julien Bandarra et son second Amandine Darrieumerlou

Nouveau !

**OUVERTURE  
TOUS LES MERCREDIS  
& JEUDIS SOIRS**



## Carte de Novembre

### LES ENTRÉES

---

Foie Gras de canard pressé aux poires, chutney et pickles de poires	15€
Truite fumée maison, mayonnaise wasabi et sponge cake à l'encre de seiche	13€
Os à moelle rôti, vierge de pommes, échalotes et condiments	13€
Croquettes maison jambon ibérique, sauce tartare et cru de légumes	11€

### LES PLATS

---

La grillade du moment (voir l'ardoise)	
La suggestion du moment (voir l'ardoise)	
Escalope milanaise, sauce citronnée	21€
Thon rouge de ligne, brunoise de légumes en vinaigrette	21€
Tartare de bœuf au couteau au coteau façon Thai	17€
Pâtes aux trompettes de la mort, marrons et fromage frais à la ciboulette	16€

*Accompagnement viande et poisson au choix :*

*Frites fraîches, légumes de saison, purée de pommes de terre, salade verte.*

### LES DESSERTS

---

Comté 24 mois de chez Assimans	7€
Pavlova au maison aux fruits de saison	7€
Moelleux au chocolat maison et glace vanille (7min de cuisson)	8€
Les desserts du moment	6€