

ENTRANTES

Zanahorias ralladas 3,00 € Pieza

Zanahorias de temporada (IDF/Perche) recién ralladas y aliñadas cada mañana, ligeramente realzadas con limón.

Apio en remoulade 3,00 € Pieza

Apio fresco del Perche, preparado con nuestra mayonesa agrídulce de cebolla asada para un sabor único y goloso.

Puerro a la vinagreta 4,00 € Pieza

Puerro de IDF cocido al vapor y luego asado en la rotisserie para realzar su sabor, servido con una vinagreta de mostaza y hierbas frescas.

Sopa de verduras asadas 3,00 € Pieza

Velouté reconfortante a base de verduras de temporada (IDF/Perche), cocidas y asadas para una profundidad de sabor incomparable.

Ensalada de pollo desmigado 6,00 € Pieza

Ensalada de mezclum fresco con nuestro pollo de corral asado y desmigado, y una salsa ligera y ácida de miel y limón.

GUARNICIONES

Patata asada 10,95 € /Kg

Patata del Perche cocinada en la bandeja de asado con los jugos de la rotisserie, terminada con flor de sal.

Puré de verduras de temporada 12,95 € /Kg

Puré cremoso a base de verduras de Île-de-France y del Perche, asadas y montadas con mantequilla dulce.

Salteado de verduras asadas de temporada 19,95 € /Kg

Selección de verduras frescas (IDF/Perche), simplemente asadas con aceite de oliva y hierbas de Provenza.

Arroz 19,95 € /Kg

Arroz de grano largo de calidad, cocido a la perfección, ideal para acompañar las carnes y el jugo de pollo 175°C.

Gratin dauphinois 19,95 € /Kg

El gratinado de patatas con nata, cocido lentamente según la receta reconfortante de nuestras abuelas.

Coles de Bruselas asadas 19,95 € /Kg

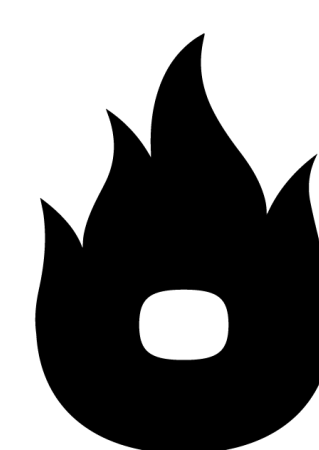
Coles de Bruselas del Perche, asadas para un toque caramelizado, servidas crujientes y ligeramente aliñadas.

Fondue de puerros asados 19,95 € /Kg

Puerros de IDF asados y fundentes, preparados en una crema ligera con mantequilla y especias suaves.

Zanahoria asada desmigada 19,95 € /Kg

Zanahorias arcoíris (IDF/Perche) asadas con miel y tomillo, desmigadas y preparadas con una nota golosa.



MEDIODÍA

SÁNDWICHES

Bun de pollo asado desmigado 8,00 € Pieza

Pollo de corral asado lentamente, guisado en su caldo y acompañado de nuestra mayonesa agrídulce de cebolla asada.

Bun de cerdo asado desmigado 8,00 € Pieza

Cabeza de lomo de cerdo del Perche confitada en su jugo, realzada con la frescura de nuestra salsa de yogur, mostaza a la antigua y col crujiente.

Bun de zanahoria asada desmigada 8,00 € Pieza

Zanahorias de temporada de Île-de-France, asadas con miel y tomillo, con crema de sésamo untuosa y semillas tostadas.

Bun de verduras de temporada asadas 8,00 € Pieza

Generoso surtido de verduras asadas del Perche, acompañado de mezclum y una vinagreta de hierbas frescas del jardín.

MENÚ

SÁNDWICH + POSTRE

12€



MEDIODÍA

PLATOS

1/4 de pollo asado

El clásico del asador: pollo de corral Label Rouge, bañado con su jugo de cocción, el jugo de pollo 175°C.

Costillas de cerdo asadas

Trozos de costillas de cerdo del Perche, confitados y asados, lacados con una marinada ligeramente ahumada.

Salchicha asada

Salchicha artesanal de IDF, delicadamente dorada y servida con un toque de salsa de yogur y mostaza a la antigua.

Paupiette de champiñones

Champiñones de temporada rellenos de una duxelles de hierbas y verduras asadas, un plato vegetal sabroso.

Coliflor asada

Una cabeza entera de coliflor del Perche, asada hasta caramelizarse, aliñada con nuestra salsa de miel y limón.

Ensalada asada 175°C

Cogollo de lechuga romana y parmesano, marinado y cocinado delicadamente en la rotisserie, servido con nuestra mayonesa agrídulce de cebolla asada y picatostes.

GUARNICIONES

Patata asada

Patata del Perche cocinada en la bandeja de asado para un sabor intenso.

Arroz

Arroz de grano largo, cocido a la perfección, ideal para acompañar los jugos de asado.

Salteado de verduras asadas de temporada

Verduras frescas de Île-de-France y del Perche, apenas asadas con aceite de oliva y hierbas frescas.

MENÚ

PLATO + GUARNICIÓN

12€

PLATO + GUARNICIÓN + POSTRE

14€



PLATOS

Pollo asado

17,95 € /Kg

Pollo de corral Label Rouge del Perche, asado lentamente en el espetón para una piel crujiente y una carne jugosa.

1/2 pollo asado

Media pieza del mismo pollo de corral, perfecta para una comida generosa.

1/4 de pollo asado

El corte ideal, bañado en nuestro jugo de pollo 175°C.

Muslo de pollo asado

5,00 € Pieza

Muslo de pollo asado por separado, confitado lentamente en su jugo de cocción.

Rulo de cerdo 175°C

32,95 € /Kg

Panceta de cerdo del Perche deshuesada, marinada y enrollada, asada lentamente para un resultado fundente.

Costillas de cerdo asadas

26,95 € /Kg

Costillas de cerdo del Perche caramelizadas, frotadas con una mezcla de especias y realzadas con un toque de salsa chimichurri casera.

Codillo tradicional

26,95 € /Kg

Codillo del Perche, cocinado a baja temperatura y luego asado para un resultado tierno y crujiente.

Gigot de cordero asado

41,95 € /Kg

Cordero del Limousin, asado rosado y salpicado de ajo y romero fresco.

Paletilla de cordero asada

41,95 € /Kg

Paletilla de cordero del Limousin, asada durante mucho tiempo para una carne que se deshace con el tenedor.

Salchicha artesanal asada

4,00 € Pieza

Salchicha de granja de IDF, dorada y crujiente, perfecta con la salsa de yogur y mostaza a la antigua.



PLATOS

Paupiette de champiñones **4,00 € Pieza**

Champiñón grande de París relleno de una duxelles de verduras asadas y hierbas frescas, napado con jugo de pollo 175°C (o caldo vegetal bajo pedido).

Coliflor asada **15,00 € Pieza**

Una cabeza entera de coliflor (IDF/Perche), asada al horno hasta caramelizarse, realizada con un toque de pimentón de Espelette.

Zanahoria asada **25,95 € Pieza**

Zanahorias arcoíris de IDF, asadas enteras y aliñadas con nuestra marinada ácida de miel y limón.

Tomate relleno vegetal **4,50 € Pieza**

Tomate grande del Perche relleno con una mezcla de arroz y verduras finas asadas, un clásico reconfortante.

Ensalada asada 175°C **12,00 € Pieza**

Cogollo de romana y lascas de comté delicadamente marinados, cocinados en la rotisserie y servidos templados con nuestra mayonesa agridulce de cebolla asada y picatostes caseros.

Berenjena **8,00 € Pieza**

Berenjena entera asada lentamente; su carne fundente se realza con una generosa dosis de salsa chimichurri casera.

Calabaza/Butternut **14,00 € Pieza**

Media calabaza butternut (IDF/Perche) asada con sirope de arce y especias suaves, ideal en temporada.

Repollo relleno asado **12,00 € Pieza**

Hoja de col verde del Perche rellena con una farsa vegetal y asada suavemente en el caldo de cocción.

Pimientos rellenos asados **6,00 € Pieza**

Dos pimientos (IDF/Perche) rellenos de arroz, verduras picadas y hierbas, servidos con mayonesa agridulce de cebolla asada.



POSTRES

Cookies Nuestras famosas cookies, con corazón tierno y bordes dorados, receta casera.	3,00 € Pieza
Marmolado de chocolate El clásico marmolado de nuestra infancia, sabroso y preparado con amor.	3,00 € Pieza
Bizcocho de yogur El bizcocho ligero y perfumado de nuestras abuelas.	3,00 € Pieza
Tarta de frutas de temporada Tarta tradicional del día con las mejores frutas de temporada.	3,00 € /Porción
Crumble de frutas de temporada Frutas fundentes bajo una capa crujiente y dorada.	3,00 € Pieza
Mousse de chocolate Untuosa y ligera, preparada con chocolate negro intenso.	4,00 € Pieza
Crème brûlée Golosa y caramelizada, con una costra quemada y crujiente.	4,00 € Pieza
Compota de manzana asada Manzanas del Perche asadas al horno, naturalmente dulces y perfumadas.	3,00 € /Porción
Fruta asada Fruta de temporada con cocción suave que realza su azúcar natural, servida tibia.	4,00 € /Porción

BEBIDAS

Coca	2,00 € Pieza
Coca Zero	2,00 € Pieza
Té helado	3,00 € Pieza
Agua sin gas	2,00 € Pieza
Agua con gas	2,00 € Pieza
Limonada	3,00 € Pieza
Orangina	2,00 € Pieza

