

Fauvette

Du mardi 17 au samedi 21 novembre

Commande le jour avant au 0477.666.727

Menu de la semaine

30 euros

Oeuf à la Beaujolaise de Paul Bocuse

--

Burger de paleron de boeuf,
céleri rave & oignons confits au vin rouge

--

Poire à la Beaujolaise, frangipane aux épices

Tourte aux topinambours, noix & chèvre **22** / 2 pers.

--

Oeuf à la Beaujolaise de Paul Bocuse **12**

--

Burger de paleron de boeuf aux épices,
céleri rave et oignons confits au vin rouge **15**

--

Stoemp saucisse,
confit de canard & navets **28** / 2 pers.

--

Civet de cerf **80** / 4 pers.

(à précommander une semaine à l'avance)

--

Ris de veau **120** / 4 pers.

(à précommander une semaine à l'avance)

--

Langue de boeuf **60** / 4 pers.

(à précommander une semaine à l'avance)

--

Parmentier de boudin noir aux pommes et topinambours
80 / 4 pers.

--

Poire à la Beaujolaise, frangipane farcie aux épices **8**

Beurre aux herbes sauvages 4 / 100 gr.

Oeufs frais BIO 3 / 6

Huile d'olive BIO 9 / 250 ml.

Miel belge 12 / 500 gr.

Pain au levain & blés anciens BIO 6

(sur réservation le samedi)

Fromages artisanaux belges 9 / 100 gr.

Gravlax de truite d'Ondenval & fenouil 6 / 100 gr.

Bonite à l'huile d'olive 8 / 110 gr.

Anguille fumée 10 / 100 gr.

Caviar oscietre belge 52 / 30 gr.

Sardines millésimées 2016 9 / 115 gr.

Anchois 9 / 50 gr.

Pâté de faisan maison **7** / 150 gr.

(+ 3 euros de consigne)

Weck de jarret de boeuf aux carottes **19** / 2 pers.

(+ 5 euros de consigne)

Magret de canard séché **9** / 100 gr.

Gésiers de canard confits **9** / 180 gr.

Boudin noir de Christian Parra **10** / 200 gr.

Terrine de canard à l'orange **7** / 180 gr.

Cuisses de canard confites **13** / 2 pcs.

Cuisses de canard aux lentilles **16** / 2 pcs.

Cassoulet **22** / 750 gr.

Les apéritifs

(250 ml)

Kéfir du moment **5**

Apéritif à l'artichaut **16**

Vin de noix vertes & feuilles de figuier **16**

Gin & pétillant naturel au sureau **16**

Special Americano **20**

Negroni vieilli en fût de chêne **25**

Vieux carré vieilli en fût de chêne **25**

Les bières

Bière artisanale **4 / 33 cl.**

Gueuze Cantillon **10**

Tilquin Geuzérable **25**

Tilquin Mûre **25**

Cantillon Cuvée Bouchéry (fleurs de sureau) **35**

meuZenne (à base de vin & de bière) **70**

Les vins blancs

Champagne

Francis Boulard - Les Murgiers 27 / 375 ml.

Francis Boulard - Les Murgiers 48

Jacquesson - Cuvée 742 Extra Brut 53

Cordeuil - Millésime Brut nature 2011 56

Cordeuil - Origines Brut nature (2015) 77

Alsace

Achillée - Crémant d'Alsace Brut Zéro dosage 25

Achillée - Crémant d'Alsace Blanc de noir 28

Achillée - Quetsches alors 2019 14 (petnat)

Théo Lissner - Riesling "Wolxheim" 2018 21

Julien Meyer - Les Pucelles 2016 26

Théo Lissner - Grand Cru 2017 35

Théo Lissner - Gewurztraminer 31 (vin orange)

Bourgogne

Pascal Henriot - Coteaux de Champlitte 16

Domaine de Thalie - Les Pierres Levées 2018 27

Terroirs de Béru - Chablis 2017 33

Fanny Sabre - Meursault 1er Cru 2017 84

Jura

Buronfosse - Varon Chardonnay 31

Loire

Philippe Raimbault - Sancerre 2018 10 1/2btl.

Tourlaudière - Muscadet Sèvre & Maine 13

Domaine des Jumeaux - Cailloux blancs 2019 31

Effervescent :

Tourlaudière - Petit Origami 2019 29

Mathieu Cosme - Bulles du facteur 2018 18

Bordeaux

Closeries des Moussis - Gisèle 2018 29

Tarn-et-Garonne

Domaine Antocyâme - Blanc de Zinc 2019 18

Languedoc

Mas d'Españet - Eolienne 2018 19

Rocalhàs - La Graine Sauvage 2015/2017 36

Vallée du Rhône

Patricia et Rémi Bonneton - Metonymia 26 (orange)

Les vins rouges

Alsace

Théo Lissner - Pinot Noir 2017 19

Bourgogne

Domaine Montanet - Garance 2018 29

Fanny Sabre - Volnay 2017 62

Loire

Sebastien David - Clos des Allongés 11 / 375 ml.

Julien Delrieu - Le Jeu 2018 18

Domaine la Tourlaudière - La Bohale 2019 19

Domaine des Jumeaux - La Pierre aux fées 2018 47

Beaujolais

Château Cambon - Beaujolais 2018 16

Jean Foillard - Morgon Côte du Py 35

Jura

Victor Richard - Trousseau 15

Sud Ouest

Cèdre Héritage - Cahors 2015 12 (1/2btl.)

Domaine la Fage - Cahors 2015 19

Bordeaux

Moulin Pey-Labrie - Chateau Moulin 2015 22

Closeries des Moussis - Débordant 40

Closeries des Moussis - Cuvée 2016 46

Closeries des Moussis - Margaux 2017 62

Chateau Le Puy 2016 62

Languedoc

Frédéric Agneray - Gare du Nord 2018 19

Jean Baptiste Senat - Ornicar 2018 23

Domaine les Arabèsques - Ocarina 2019 24 (rosé)

Vallée du Rhône

Terre des Chardons - Rosé d'été 2018 17

Hervé Souhaut - La Souteronne 2018 54

Vieux Télégraphe - Télégramme 2016 38

Vieux Télégraphe - Château Neuf du Pape 2016 62

Corse

Antoine Arena - Morta Maio 2014 35