

LES ENTREES...

- * Chèvre frais, figues compotées au romarin et tomates confites 9 €
- * Moules et coqueaux « façon marinière » au yuzu 12 €
- * Terrine de jambon aux olives, coulis poivrons / tomates 8 €
- * Haddock poché, salade de lentilles et crème à l'aneth 12 €
- * Mignon de cochon fumé, parmesan et câpres 10 €
- * Croustillants d'avocat, sweet chili sauce 7 €
- * Œufs pochés aux morilles 13 €
- * Pissaladière qui prolonge l'été 10 €

LES PLATS...

- * Cœur de rumsteack bio grillé, frites et sauce merveilleuse 18 €
- * Côte de veau poêlée, crème au porto et petits légumes 23 €
- * Tartare de bœuf coupé au couteau, retour du classique 20 €
- * Emincé de magret de canard thaï, légumes croquants 19 €
- * Râble de lapin à l'estragon, rattes,
échalotes et tomates séchées 19 €
- * Echine de cochon braisée, fruits secs et freekeh 17 €
- * Gambas à la plancha, fenouil vapeur et crème à l'anis 20 €
- * Pêche du jour prix suivant la marée

LE GARDE-MANGER

Restaurant

21, rue d'Orléans 92210 SAINT CLOUD

01.46.02.03.66

Fermé le Dimanche

www.legardemanger.com