

## LES ENTREES...

- \* *Gnocchi à la crème, châtaignes et parmesan* 9€
- \* *Saumon bio d'Irlande fumé par nous, blini et crème au fenouil* 13€
- \* *Chien chaud de tête de veau, gribiche et salade d'herbes* 9€
- \* *Œufs pochés aux morilles* 13€
- \* *Foie gras de canard mi-cuit en terrine,  
figues et abricots secs compotés* 14€
- \* *Huit huitres du Cap Ferret* 15€
- \* *Bouillon de légumes retrouvés  
Pleurotes reines et Herbes fraîches* 9€
- \* *Assortiment de charcuterie* 12€

## LES PLATS...

- \* *Cœur de rumsteack bio grillé,  
frites et crème au Saint Marcellin* 18€
- \* *Travers de porc rôtis,  
sauce bbq et purée de pomme au four* 18€
- \* *Côte de veau poêlée, crème aux champignons* 23€
- \* *Tartare de bœuf coupé au couteau* 20€
- \* *Lapin mijoté comme un bourguignon, rattes et champis* 19€
- \* *Pavé de Lieu Jaune, beurre au Yuzu et fenouil compoté* 20€
- \* *Noix de Saint-Jacques à la plancha,  
riz crémeux au potimarron* 23€
- \* *Pêche du jour* prix suivant la marée

ET/OU DESSERTS... 9.00€

## LE GARDE-MANGER

Restaurant  
21, rue d'Orléans 92210 SAINT CLOUD  
01.46.02.03.66  
Fermé le Dimanche soir  
[www.legardemanger.com](http://www.legardemanger.com)