

# Fauvette en terrasse

Du mardi 11 au 15 mai

Infos & réservation au 0477.666.727

*Menu* 30 euros / pers. à emporter  
39 euros / pers.

/ Carpacio limousin de Lothar Vilz, sauce anchoïade

/ Filet de sole " Bonne Femme "

/ Riz au lait parfumé au thé vert à la poire

*Tapas* environ 3 ou 4 assiettes / pers.

Pickels de champignons de Bruxelles 5

Reypenaer VSOP 24 mois 6

Salaison de canard de la ferme de la Sauvenière 8

Filet mignon de cochon de la ferme de Cuvry parfumé au whisky 9

Sardines millésimées 14

Croquettes de jambonneau 9 / 2 pcs.

Carpacio limousin de Lothar Vilz, sauce anchoïade 13

Faisselle aux herbes sauvages, asperges & condiment citron 13

L'oeuf poché, crème de pomme de terre & petits pois 9

Bouillon aux légumes printaniers 8

Petit salé aux lentilles 13

Parmentier de haddock fumé 12

Filet de sole " Bonne Femme " 18

Blanquette de veau limousin de Lothar Vilz 19

Assortiment de fromages belges 11

Riz au lait parfumé au thé vert à la poire 10

## *Softs*

Eau de source Bru 50 cl.	5
Jus de pomme	4
Cola	4
Kéfir maison	4
Limonade menthe aquatique	4
Gin & tonic (sans alcool)	8
Café filtre Chemex, espresso Bialetti, décaféiné	4
Thé vert à la poire, thé noir à l'orange, tisane de plantes & de fruits	4

## *Apéritifs*

Bière artisanale	5
Verre de vin blanc / rouge	6 à 12
Vin d'artichaut	7
Vin de cerise & fleurs de sureau	7
Vin de noix vertes & feuilles de figuier	7
Vermouth Carpano	6
Byrrh	4
Pineau des Charentes	6
L'anisette de Fauvette	5
Whisky de table	10
Special Gin & Tonic	12
Négroni élevé en fût de chêne	15
Vieux Carré élevé en fût de chêne	15

## *Digestifs*

Calvados Lemorton 10 ans	14
Armagnac Montesquiou	9
Cognac Augier	13
Rivesaltes Ambré 1978	16
Rhum Hampden	12
Whisky Eddu Broceliande	11
Whisky Armorik 10 ans	12
Sazerac Rye Whiskey	15
Liqueurs maison d'argousier, groseilles, cerises & amandes	8
Liqueurs maison d'herbes sauvages, sapinette, noix	9
Poire Williams	9