



Le Quincangrogne

Fermeture dimanche soir
Déjeuner de 12h00 à 13h30
Dîner de 19h00 à 21h15

MENU AFFAIRE À 38 € (Entrée, plat, dessert) *Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts*

Le menu change toutes les semaines en fonction des arrivages et des retours du marché.

/ ENTRÉES au choix

Salade d'hiver / chou rouge / agrumes

Œuf parfait en meurette vigneronne

/ PLATS au choix

Rumsteak / Sauce au poivre / fricassée champignon / potimarron aux épices

Pêche du jour / Sauce beurre blanc / Wok de légumes

/ DESSERTS au choix

Les desserts sont à commander en début de repas.

Douceur profiteroles

Tarte façon Tatin / Glace vanillée



MENU SUR LE POUCE À 30 € (Entrée, plat ou Plat, dessert) *Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés et ponts*

A sélectionner dans le menu Affaire



Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes.

Tous les plats de notre menu carte répondent à l'appellation « Fait Maison »,
ils sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus. Certains produits sont issus des producteurs locaux.

Prix en euros TTC et service inclus / Les chèques ne sont pas acceptés



Le Quincangrogne CARTE

/ ENTRÉES

Planche charcuterie (pour 2 personnes) Chorizo doux / Coppa / Jambon de Parme / Mortadelle pistache / Rosette	25€
Planche antipasti (pour 2 personnes) Stick de mozzarella pané et frit / Houmous pois chiche / Artichaut / Samossa thon et curry / Olive	29€
Planche mixte (pour 2 personnes) Planche de charcuterie ÷2 / Planche Antipasti ÷2	30€
Rillettes Sarthoise du Chef Rillettes de porc maison / Salade vinaigrette	18€
Œuf parfait Velouté du moment / croûtons ail et thym	15€
Ceviche Polynésien Dorade / Coco / Citron vert	20€

/ PLATS

Bœuf façon Bourguignon Purée mousseline / Légumes grillés d'hiver	21€
Aiguillette de magret de canard Carotte fondante / Jus à l'orange	(+5€ si choisi dans menus) 28€
Saumon grillé Linguine sauce à l'oseille / Feuille d'épinard	22€
Pêche du moment Risotto crémeux forestier	21€
Potager gourmand d'hiver Chou-fleur / Carotte / Oignon / Pomme de terre / Butternut	20€

/ DESSERTS *à commander en début de repas.*

Assiette de fromages 3 morceaux sélectionnés et affinés par Joseph D'Hondt Maître Fromager	15€
Tarte citron revisitée Pâte sucrée / Crèmeux citron / Meringue italienne / Zeste citron confit	15€
Douceur cacao et fraîcheur orange Crumble chocolat / Mousse chocolatée / Tuile chocolat / Zeste orange / Confit orange	15€
Escapade exotique Ananas rôti flambé au rhum / Diplomate mangue / Tuile coco fruit de la passion	15€
Crème brûlée Miel / Agrumes	16€
Tiramisu douceur d'Italie Biscuit cuiller / Mascarpone / Café / Amaretto	17€
Café / Thé gourmand Café ou Thé / sélection de 3 mignardises du moment	15€





Le Quincangrogne

MENU CARTE À 45 €

Entrée, plat, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU PLAISIR À 65 €

Entrée, poisson, viande, dessert

A sélectionner dans la carte



MENU ENFANT (-12 ans) À 19 €

/ ENTRÉE

Assiette de charcuterie / Toast grillé

/ PLAT

Steak haché / Purée mousseline

/ DESSERT

Moelleux au chocolat / Crème anglaise



Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Prix en euros TTC et service inclus / Les chèques ne sont pas acceptés