

Menu FLAMBANTBOEUF

Nous valorisons nos produits finis grâce à nos fournisseurs locaux en viande, légumes, produits laitiers et œufs, la glace, les bières, etc....

ENTREES

-) SARDINES MILLESIMEES Perles des Dieux et sa salade	13.50€
-) CARPACCIO DE BŒUF IRISH	16.00€
-) SOUPE DE POISSON Maison	15.00€

PLATS & VIANDES GRILLEES

-) ENTRECOTE DU JOUR 300gr ou 10€/100gr	29.00€
-) FILET PUR BBB 250gr	29.00€
-) MAGRET DE CANARD 300gr et gratin	28.00€
-) COTE DE PORC IBERIQUE et gratin	28.00€
-) COTE A L'OS IRISH 500gr	35.00€
AUBRAC (ou selon race) +/- 1kg	6.5€/100gr
-) POISSON DU JOUR et ses légumes chauds	Prix du jour
-) GRILLADE VEGETARIENNE et ses légumes chauds et/ou grillés	22.00€
-) CARPACCIO IRISH PLATS avec frites ou salade	23.00€
-) BOULETS 1 pièce	10.00€
2 pièces	16.00€

SAUCES MAISONS AU CHOIX

-) Béarnaise ou champignons crème ou poivre vert ou maître d'hôtel	2,5€
--	------

DESSERTS

-) DAME BLANCHE et son chocolat chaud Callebaut	8.00€
-) CAFE GOURMAND et ses mini desserts	8.00€
-) MOUSSE AU CHOCOLAT	7.00€

Nous sommes amenés à prendre des dispositions strictes pour veiller à votre sécurité et vous pouvez lire ci-dessous nos recommandations pour qu'autant vous, nos clients, nous et notre personnel, vous passiez des bons moments dans notre restaurant FlambantBoeuf.

Nous avons également dû réduire notre carte.

Merci de votre compréhension et bon appétit.

NOTRE ORGANISATION

Au vu de la situation, notre service du jeudi au lundi soir sera étalé de 18 à 21H

en respectant toutes les mesures de sécurité que nous vous rappelons ci-dessous

-) respecter l'attente près de la table où se trouve le « QR-Code menu » à charger sur votre smartphone ainsi que le savon désinfectant à utiliser avant que nous vous désignons votre table.

-) un plan de la salle de restaurant avec la numérotation des tables

-) respect de la distanciation

-) consignes toilettes : 1 personne à la fois et nettoyage avant et après votre passage avec désinfectant et papier (A NE PAS JETER DANS LA TOILETTE) mis à votre disposition.

-) éviter de vous croiser, nous sommes peu nombreux, dès lors très facile à respecter.

Notre personnel se lavera et se désinfectera les mains régulièrement.

LA CUISSON DE NOS VIANDES



