

Dédée-Jacqueline

Oufs mayonnaise et cuisine au beurre...

PRODUITS FRAIS, DE SAISON, CUISINÉS MAISON

Entrées

Carottes râpées 3€ - Radis beurre de chez Bordier 3,90€ - Poireaux vinaigrette 3,90€ - Concombre à la crème 3,90€ - Céleri rémoulade 4€ - Rillettes maison 4€ - Salade de pommes de terre à l'huile 4€ - Oufs mayonnaise fermiers 4,50€ - Caponata (minestrone de légumes croquants, huile d'olive, vinaigre et câpres) 6€ - Assiette de saucisson 7€ - harengs pommes à l'huile (pêche équitable) 7€ - Terrine de campagne maison 7€ - Pâté en croûte maison 8€ - Escargots de Bourgogne en persillade (les 6 à 8€ - les 12 à 16€)

Salades

Assiette végétarienne (assortiment de crudités et légumes de saison, œuf dur) 14,90€ - Salade de chèvre frais au miel 14,90€ - Salade Cesar au poulet 14,90€

Plats

Coquillettes au jambon de Paris 9€ - Jambon fermier braisé sauce charcutière, frites maison 13,90€ - Saucisse grillée de l'Aveyron pommes de terre sautées aux oignons et au lard, cervelle de canut (fromage blanc aux herbes) 14,50€ - Coq au vin pommes vapeur 15,50€ - Brochettes de bœuf marinées, frites maison et salade 16€ - Poulet fermier rôti frites maison 15€ - Seiche à la plancha, riz et légumes de saison, sauce aioli 16€ - Rognons (spécialité de Dédée) sauce porto, pommes sautées au lard et aux oignons 15€ - Confit de canard pommes de terre sautées aux oignons et au lard 15€ - Saumon grillé au beurre blanc pommes vapeur et légumes de saison 16€ - Tartare de bœuf frites maison et salade 16€ - Pièce du boucher grillée (viande de boeuf), frites maison 17€ - Souris d'agneau confite au chorizo pommes de terre sautées aux oignons et au lard 23€

Menu enfant

Coquillettes au jambon de Paris 5€ - Sirop à l'eau 1,50€ - Glace (2 boules) 3€ - Menu complet : 8€

Sauces & Garnitures

Cervelle de Canut (fromage blanc aux herbes) 2,50€ - Sauce poivre ou confit d'échalotes 3€ - Salade verte 3€ - Frites maison, légumes de saison, petit gratin de coquillettes ou pommes de terre sautées aux oignons et au lard 4€

Fromages de la Crèmerie du Faubourg

Picodon (chèvre), Brie de Meaux, St Nectaire, Roquefort : portion 6€ - assortiment 12€

Desserts maison (sauf les sorbets et glaces)

Oufs à la neige 4,50€ - Crème renversée 4,50€ - Gâteau de pain perdu 4,70€ - Panna cotta coulis de fruits rouges 5,90€ - Tiramisu 6€ - Tarte aux fruits 6,90€ - Profiteroles 7€ - Baba au rhum 8€ - Sorbet (cassis, citron ou fraise) ou glace (caramel beurre salé, chocolat ou vanille) : 2 boules 4€

Dédée-Jacqueline

Oufs mayonnaise et cuisine au beurre...

CARTE DES VINS

LES VINS AU VERRE OU AU POT...

VIN ROUGE	Le verre de 12 cl	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Vin du Patron, "Les Coteaux du Pic", servi frais	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Domaine de la Clapière, Les Jardins de Jules 2014	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Le Mas de l'Écriture, L'Emotion 2012	6,20 €	12,50 €	24,70 €
VIN BLANC	Le verre de 12 cl	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Vin du Patron, "Les Coteaux du Pic"	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Domaine d'Uby, Petit & Gros Manseng 2014 (moelleux)	4,50 €	9,50 €	18,00 €
VIN ROSÉ	Le verre de 12 cl	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Vin du Patron, Domaine des 2 Ruisseaux	3,00 €	5,00 €	9,00 €

LES VINS BLANCS

Domaine de Pouzac, "100% Vermentino" 2013 AOP Côtes de Thongue	75 cl	16,00 €
Domaine d'Uby, Petit & Gros Manseng 2014 IGP Côtes de Gascogne (moelleux)	27,00 €	
Château d'Ampuis, E. Guigal		
AOC Crozes Hermitage 2009 (Marsanne, Roussanne)		45,00 €
AOC Condrieu 2010 (Viognier)		85,00 €

LES VINS ROSÉS

Château de la Devèze, AOP Côteaux du Languedoc 2014 (Cinsault, Grenache)	75 cl	19,00 €
Elixir, AOP Côtes de Provence 2014 (Grenache, Cinsault)		25,00 €

LES VINS ROUGES

Domaine de la Clapière, Les Jardins de Jules 2014 IGP Pays d'Oc (Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah)	75 cl	19,50 €
Bois St Jean, Pic Saint Loup tradition 2014, AOP Pic Saint-Loup (Grenache, Syrah, Mourvèdre)		22,00 €
Domaine de Bachellery, "100% Pinot noir" 2014 IGP Pays d'Oc		24,00 €
Domaine des Conquêtes, Guillaumette 2013 IGP Pays de L'Hérault (Syrah, Marselan, Grenache, Cabernet Franc)		27,00 €
Domaine Clavel, Le Mas 2012, AOP Côteaux du Languedoc (Syrah, Carignan, Grenache)		29,00 €
Domaine d'Aupilhac, Lou Mazet 2013 – AOP Languedoc (Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Mourvèdre)		32,00 €
Le Chemin des Rêves, Abracadabra 2013 AOP Pic Saint-Loup (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan)		36,00 €
Le Mas de l'Écriture,		
L'Émotion 2013 AOP Terrasses du Larzac (Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault)		37,00 €
Les Pensées 2008 Appellation Languedoc Contrôlée (Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan)		60,00 €
Domaine Chabanon, Petit Merle aux Alouettes 2012 IGP Pays d'Oc, <i>Vin Biodynamique</i> (100% Merlot)		40,00 €
Mas des Armes, Cuvée « 360 » 2011 IGP Pays de l'Hérault (Syrah, Cabernet Sauvignon)		75,00 €
Domaine Gauby, Vieilles Vignes 2008 AOC Côtes du Roussillon Village (Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre)		80,00 €