

**ESSAYEZ NOS MENUS TOUT COMPRIS,  
ADAPTEZ SELON VOS ENVIES ET VOTRE BUDGET**

**MENU 1 à 18 €**

- Terrine de sole au tourteau
- Civet de sanglier
- Gratin dauphinois
- Plateau de fromages
- Normandise pommes poêlées

**MENU 2 à 22 €**

- Tourte bourguignonne
- Filet de flétan au champagne et sa julienne de légumes
- Tournedos de canard sauce morilles
- Fagot d'asperges / tomate provençale
- Plateau de fromages
- Emotion crème brûlée

**MENU 3 à 26 €**

- Cassolette d'escargots de bourgogne
- Filet de bar sauce beurre blanc et sa julienne de légumes -Caille farcie au foie gras
- Poêlée forestière / flan de légumes
- Plateau de fromages
- Sablé miroir chocolat intense

**RESTAURANT / TRAITEUR  
MALDANT-PÉCOU**



Route de Besançon  
21270 Perrigny sur l'Ognon

Tél: 03 80 36 11 82 — Fax: 03 80 47 87 16

Simplifiez vous la vie !  
Découvrez notre carte  
Et nos menus à emporter

**Date limite de commande  
8 jours**

<b>Nos entrées froides et chaudes</b>	<b><u>Prix portion en €</u></b>		
Foie gras de canard (60g)	6,00	Filet de sandre sauce st Jacques	7,00
Pressé de veau et écrevisse au foie gras canard	4,50	Bavarois de sandre aux coulis d'écrevisses	6,00
Tourte de canard au riesling	4,00	Escalope de saumon à l'oseille	6,00
Pâté croûte maison	3,50	Filet de flétan au champagne	7,00
Assortiments de charcuteries : persillé, jambon sec, terrine maison,	3,50	Filet d'empereur sauce langoustine	7,50
Ballottine de volaille aux pistaches	3,50	<b>Nos viandes</b>	<b><u>Prix portion en €</u></b>
Terrine de lapereau aux noisettes	3,50	Noix de jambon sauce porto	6,00
Tourte bourguignonne	3,50	Cuisse de canard à l'ancienne	6,50
Crumble de st jacques sur fondue de poireaux	3,50	Filet de canard sauce morille	7,00
Feuilleté de saumon à l'oseille	3,00	Tournedos de canard sauce morilles	7,00
Coquille st Jacques	5,00	Gigollette de canard farcie	6,50
Gratin de crabe	4,00	Fondant de pintadeau farci à la normande	6,50
Cassolette d'escargots de bourgogne forestière	5,00	Pintadeau à la crème	6,00
Cassolette de grenouilles	5,00	Poulet à la basquaise	6,00
Cassolette océane (rouget, crevettes, st Jacques)	5,00	Poulet Gaston Gérard	6,00
Cassolette d'écrevisses	5,00	Croûte financière (quenelles, ris de veau)	7,00
Assortiments de crudités 200 G par pers	4,00	Civet de sanglier	6,50
Saumon ou Sandre froid mayonnaise avec sa garniture	4,50	Caille semi – désossée farcie au foie gras	8,00
Terrine de sole au tourteau	4,00	Emincé de mignon de porc à la dijonnaise	7,00
Terrine océane de saumon à l'oseille	3,50	Civet de porcelet	5,00
<b>Nos poissons chauds et crustacés</b>	<b><u>Prix portion en €</u></b>	Joue de porc à la provençale	6,00
Quenelle de brochet	5,00	Coq au vin	6,00
Pavé de cabillaud au coulis de homard	6,00	<b>Nos légumes</b>	
Filet de dorade sauce asperges	7,00	Timbale camarguaise	1,50
Filet de sole dieppoise	7,00	Poêlée forestière	2,00
Lotte à l'américaine	7,50	Fagot d'asperges lardé	1,50
Filet de bar au beurre blanc	8,00	Fagot d'haricot vert	1,50
Papillote de cabillaud et de st Jacques	6,00	Gratin de pomme de terre	1,50
		Flan de légumes (brocolis / chou fleur)	1,50