MENU

PIERRE ROUGE
LA TABLE

DU 27 AU 31 OCTOBRE 2026

DU MARDI AU SAMEDI AU DÉJEUNER

MENU ENFANTS (PLAT - GLACE - SIROP)	**13€**
ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	**25€**
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	**31€**
TÊTE DE VEAU TOUS LES JEUDIS	**21€**

ENTRÉES - 7 (HORS MENU 9)

LE CEVICHE
De daurade royale, leche de tigre citronné, agrumes & pickles d'oignons rouges

LE CROMERQUIS
D'épaule de cerf confite, jus réduit de légumes rôtis, salade d'herbes fraiches & noisettes

LES POIREAUX
Cuits à la vapeur, vinaigrette à la moutarde, petits croutons & copeaux de Grana Padano

DESSERTS - 6

LE CHEESE CAKE
Cream cheese citronné, biscuit croquant au speculoos, coeur coulant au caramel

LE CITRON
Ganache montée citronné, insert façon mojito, enrobage croquant au chocolat blanc

LA PROFITEROLE RED ROCK (+2€)
Glace vanille artisanale
Sauce chocolat chaud

PLATS - 19

FISH N CHIPS
De Julienne croustillant, pomme croquante, coulis dépinards & sauce yaourt Grec citronné

LE MAGRET
De canard en tataki, riz condimenté comme un Cantonnais, salade de pousses à la vinaigrette soja / sésame

LE POTIMARRON
En velouté onctueux, amandes grillées , mimosa d'oeufs, ciboulette fraiche & croutons à l'ail

LE BURGER GASTON (+2€)
Pain bun's artisanal, confit d'oignons, steak haché "ANGUS", poitrine grillée & cheddar fumé

LA GRILLADE DU JOUR 28€
Pièce de viande choisie, pommes frites, sauce chimichurri

LA SALADE CÉSAR
Coeurs de sucrines, sauce César, Filets de volaille panés & croustillants

---

LE CAFÉ GOURMAND (+2€)
Café ou thé ... et surtout quelques douceurs

PRIX NET EN € / SERVICE COMPRIS

ORIGINE DU CANARD : FRANCE

ALLERGÈNES SUCCEPTIBLES D'ÊTRE PRÉSENTS DANS NOS PLATS

