



## EN ATTENDANT LES MATINES...

L'Assiette de Jambon Cul noir du Père Dufour (100g).....	21€00
La Terrine de Campagne du Couvent.....	7€90
Le Foie gras de Canard froid et ses toasts.....	16€70
L'Assortiment du Couvent à partager (à partir de deux personnes) (Légumes Croq'sel, Toasts Tomate-Anchois, Terrine du Couvent, Jambon Cul noir).....	22€00
Le Carpaccio de Tête de Veau Limousin.....	9€50
La Rémoulade de Céleri et Jambon Cul Noir.....	9€50
La Galette de Pieds de Cochon et Foie Gras.....	12€50

## LES ŒUFS POUR LES... COCOTTES !

L'Œuf Cocotte à la Crème.....	6€50
L'Œuf Cocotte au Boudin et Poivrons.....	9€50
Les Œufs pochés façon Meurette.....	9€50
L'Œuf Cocotte au Jambon Cul Noir, Foie gras et Petites Pousses.....	16€00

## LES INCONTOURNABLES...

Les Mitonnés du Jour.....	14€50
Les Pâtes à la Viande de Mamie Barthel.....	11€00
Le Tartare du Couvent et ses belles Chips maison.....	17€00

## SUR LA CHEMINÉE DE LA SACRISTIE

L'Entrecôte de Bœuf Limousin.....les 100g: 8,00€ portion moyenne +/- 400g	
Le Cœur de Rumsteak Limousin.....les 100g: 8,00 - portion moyenne +/- 180g	
La Côte de Bœuf Limousin.....les 100g: 8,00 - portion moyenne +/- 1,3kg	
La Bavette de Bœuf Limousin.....les 100g: 10,00€ portion moyenne +/- 220g	
Le Filet de Bœuf Limousin.....les 100g: 14,00€ portion moyenne +/- 180g	
La Basse Côte de Bœuf Limousin.....les 100g: 6,50€ portion moyenne +/- 800g	
Le Faux Filet de Bœuf Limousin.....les 100g: 10,00€ portion moyenne +/- 250g	
Le Suprême de Volaille fermière.....	14€50
Le Demi Magret de Canard de Madame Picat.....	16€00
Le Magret de Canard entier de Madame Picat.....	26€50
Les Brochettes de Rognons de Veau.....	17€50
Les Brochettes du Jour.....	selon retour du marché
Le Poisson grillé, Retour de Pêche.....	selon retour du marché

**NOS VIANDES SONT VENDUES AU POIDS ET ACCOMPAGNÉES DE NOS PETITES COCOTTES**

## PETITES COCOTTES ET SAUCES

Gratin Dauphinois / Mousseline de Pomme de Terre	servies avec nos viandes
Jardinière de légumes / Mousseline du Jour	
Sauces Maison à la demande: Sauce Bordelaise / Sauce Béarnaise /	
Sauce Échalote-Vinaigrette	



## Restaurant traditionnel Cuisine à la cheminée

### LES FROMAGES DE «PAULETTE» LA MAISON DU FROMAGE

L'Assiette de Trois Fromages.....	8€50
Le Beau Chariot de Fromages.....	12€50

### LES GOURMANDISES

Le Millefeuilles de Pommes de Meygeas, Crème gourmande.....	7€50
La Crème Caramel du «Petit Marc».....	7€50
La Terrine de Pommes au Caramel salé.....	7€50
La Flognarde aux Fruits de Saison.....	7€50
La Mousse au Chocolat des Vèpres.....	7€50
La Crème brûlée à la Chicorée.....	7€50
La Poire Belle Helène aux Amandes grillées.....	7€50

### La cuisine est nostalgique...

La Cuisine est souvent fixée avec des goûts, nos goûts, référents. Elle évoque des souvenirs, une maman, un oncle, un ami, qui ont pris du temps, partagé un savoir faire, de l'amour pour que l'échange, le bonheur, la vérité de chaque aliment s'approche le plus près possible de sa meilleure expression. Ce sont des gestes vus, des odeurs, la chaleur d'un fourneau, l'éternel d'une cheminée... Dans un lieu unique, chargé d'Histoire, où toute l'équipe de La Table du Couvent et moi-même ne sommes que des passeurs, nous allons réapprendre notre métier, nous allons cuisiner à l'ancienne, essayer de respecter les cuissons, le mijotage... **Laisser le temps!**  
**Se réapproprier la cheminée.**

Gilles Dudognon

**NOUS SOMMES HEUREUX DE TRAVAILLER POUR VOUS CHAQUE DIMANCHE MIDI**

[www.latableducouvent.com](http://www.latableducouvent.com)  [/LaTableduCouvent.com](https://www.facebook.com/LaTableduCouvent.com)