

Notre chef Sylvain Faure et son équipe vous proposent



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes*

Nos entrées

<i>Entrée du jour (du lundi au vendredi)</i>	10 €
<i>Entrée de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)</i>	10 €
<i>Terrine de foie gras maison et sa petite brioche tête, confiture du moment</i>	10 €
<i>Gaspacho de melon et sa tuile de jambon de pays</i>	10 €
<i>Tartare de betteraves rouges et thon et sa quenelle de St Moret au fenouil</i>	14 €
<i>Bun'n roll avocats et saumon fumé</i>	13 €
<i>Tartare de saumon, concombres, radis noir sur sa rosace de Granny Smith</i>	14 €
<i>Tomates cœur de bœuf et mozzarella burrata</i>	13 €
<i>Carpaccio de bœuf et parmesan</i>	14 €

Nos plats

<i>Plat du jour (du lundi au vendredi)</i>	16 €
<i>Cocotte de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)</i>	16 €
<i>Entrecôte française et sa béarnaise maison, potatoes</i>	19 €
<i>Côtes d'agneau aux herbes et ses haricots verts</i>	17 €
<i>Onolet de bœuf sauce Roquefort et sa purée maison</i>	18 €
<i>Côte de veau, crème de morilles et ses tagliatelles fraîches</i>	19 €
<i>Tartare de bœuf (préparé par vos soins) et ses potatoes</i>	17 €
<i>Brochette mixte et sa pomme de terre au four petit pot de crème ciboulette</i>	18 €
<i>Notre poisson du moment selon l'arrivage et ses tagliatelles de courgettes</i>	17 €
<i>Salade Périgourdine (Salade, tomates cerises, œuf dur, pommes de terre, gésiers confits, dés de foie gras, magret de canard)</i>	17 €
<i>Salade César (Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème)</i>	17 €
<i>Salade Océane (Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème ciboulette)</i>	17 €
<i>Salade Végétarienne (Salade, tomates cerises, haricots verts, pomme de terre, pointes d'asperges, cœurs de palmier, avocat)</i>	17 €

Nos fromages et desserts

<i>Assiette de fromages de notre région et sa verdurette</i>	9 €
<i>Faisselle à votre convenance (herbes, sucre, miel, confiture, coulis de fruits rouges)</i>	7 €
<i>Dessert du jour du lundi au vendredi (inscrit sur l'ardoise)</i>	8 €
<i>Dessert de l'Orée (inscrit sur l'ardoise)</i>	8 €
<i>Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits des bois</i>	8 €
<i>Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon et sa tuile maison aux amandes</i>	9 €
<i>Moelleux au chocolat maison, crème anglaise maison, glace chocolat blanc</i>	10 €
<i>Tartelette framboise meringuée et son sorbet à la framboise</i>	10 €
<i>Soupe de fraises parfumée à la menthe et au Crémant de Loire</i>	10 €
<i>Tartare d'ananas et sa boule de sorbet ananas</i>	10 €
<i>Bananes rôties aux piments d'Espelette et son sorbet mangue</i>	10 €
<i>Café gourmand (mini crème brûlée, mini muffin maison, brownies maison, boule de glace)</i>	9 €

Nos tarifs sont TTC service compris

Nos formules

« Entrée - plat » ou « plat - dessert » 26 €

« Entrée - plat - dessert » 32 €

Entrée du jour *du lundi au vendredi*

Entrée de l'Orée *inscrite sur l'ardoise*

Terrine de foie gras maison et sa petite brioche tête, confiture du moment

Gaspacho de melon et sa tuile de jambon de pays

Tartare de betteraves rouges et thon et sa quenelle de St Moret au fenouil

Bun'n roll avocats et saumon fumé

Tartare de saumon, concombres, radis noir sur sa rosace de Granny Smith

Tomate cœur de bœuf et mozzarella burrata

Carpaccio de bœuf et parmesan

Plat du jour *du lundi au vendredi*

Cocotte de l'Orée *inscrite sur l'ardoise*

Entrecôte française et sa béarnaise maison, potatoes

Côtes d'agneau aux herbes et ses haricots verts

Onglet de bœuf sauce Roquefort et sa purée maison

Côtes de veau, crème de morilles et ses tagliatelles fraîches

Tartare de bœuf (préparé par vos soins) et ses potatoes

Brochette mixte et sa pomme de terre au four petit pot de crème ciboulette

Notre poisson du moment selon l'arrivage et ses tagliatelles de courgettes

Burger végétarien et ses potatoes

Salade Périgourdine (Salade, tomates cerises, œuf dur, pommes de terre, gésiers confits, dés de foie gras, magret de canard)

Salade César (Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème)

Salade Océane (Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème ciboulette)

Salade Végétarienne (Salade, tomates cerises, haricots verts, pomme de terre, pointes d'asperges, cœurs de palmier, avocat)

Assiette de fromages de notre région et sa verdurette

Faiselle à votre convenance (herbes, sucre, miel, confiture, coulis de fruits rouges)

Dessert du jour *du lundi au vendredi*

Dessert de l'Orée *inscrit sur l'ardoise*

Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits des bois

Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon et sa tuile maison aux amandes

Moelleux au chocolat maison, crème anglaise maison, glace chocolat blanc

Tartelette framboise meringuée et son sorbet à la framboise

Soupe de fraises parfumée à la menthe et au Crémant de Loire

Tartare d'ananas et sa boule de sorbet ananas

Bananes rôties aux piments d'Espelette et son sorbet mangue

Café gourmand (mini crème brûlée, mini muffin maison, brownies maison, boule de glace)

Nos tarifs sont TTC service compris

Nos Spécialités : 16€

Burger végétarien et ses potatoes

Barbecue Party

(Le vendredi midi selon les conditions climatiques)



La formule du Francis : 22 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

Plat du jour

Cocotte de l'Orée

Pièce du boucher et sa purée maison

Dos de cabillaud et ses tagliatelles fraîches

Dessert du jour

Dessert de l'Orée

Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon et sa tuile maison aux amandes

Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits des bois

Un verre de vin rouge, blanc ou rosé

Ou

½ bouteille d'eau plate ou gazeuse

Ou

Une bière pression

Café

Nos tarifs sont TTC service compris