

La Carte

2021

Maison Lièvre

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr

Apéritifs

Mise en bouche divers.....	nous consulter
Mini gougères au Comté	2,55 € / 100 g
Feuilletés apéritifs	2,85 € / 100 g
Nanterre aux grattons	18,80 € / kg
Pain surprise (8 à 10 pers.) *	24,90 € / pièce
Canapés assortis	1,05 € / pièce

Charcuteries " Fabrication Maison "

Terrine mitonnée aux petits légumes de saison	28,80 € / kg
Terrine à la crème de foies de volailles aux morilles	18,98 € / kg
Terrine de magrets d'oie au bloc de foie gras	34,95 € / kg
Terrine de lapin aux parfums du moment *	34,95 € / kg
Terrine de pintade à l'ail des ours aux saveurs forestières*	34,95 € / kg
Terrine de caille au bloc de foie gras	34,95 € / kg
Terrines diverses	nous consulter
Jambon persillé (<i>Spécialité Maison</i>)	19,98 € / kg
Jambon cru artisanal (<i>Spécialité Maison</i>)	40,98 € / kg
Pâté en croûte Artisanal (<i>Spécialité Maison</i>).....	25,95 € / kg
Pâté en croûte strasbourgeois de canard au bloc de foie gras	30,95 € / kg
Pâté en croûte spéciaux	nous consulter
Rosette Artisanale (<i>Spécialité Maison</i>)	28,95 € / kg

Entrées froides

Assortiment de charcuteries traditionnelles (4 variétés / pers.) ...	7,60 € / pers.
Délice de légumes du potager en terrine rafraichissante et sa fine vinaigrette..	5,60 € / pers.
Aspics divers	nous consulter
Hure de blanc de volaille aux saveurs rafraichissantes.....	34,95 € / kg
Amuses bouches divers	nous consulter
Bouquet de crudités variées (3 au choix & selon la saison)	4,95 € / pers.

*salade piémontaise, salade de haricots verts composée, salade de riz, taboulé,
salade de pâtes, salade de pommes de terre aux filets de hareng, salade de lentilles,
méli mélo céleri carottes, salade de chou rouge au Comté, salade de museau maigre,
macédoine de légumes, salade de concombres, salade aux saveurs exotiques,
salade de cervelas, salade de perles de pâtes au chorizo*

Poissons Froids

Médailon de saumon glacé à la gelée citronnée et sa fine mayonnaise ..	6,80 € / pers.
Délice de noix de Saint-Jacques et queues d'écrevisses en terrine, et sa fine mayonnaise*	6,20 € / pers.

Terrine de gambas et noix de Saint-Jacques accompagnée de sa sauce aux fines herbes*	6,20 € / pers.
Supplément verrine de macédoine de légumes	1,85 € pièce

Hors d'œuvres chauds

Mille feuilles jambon champignons	19,98 € / kg
Œufs en duo, pochés au vin de Bourgogne sauce meurette et ses croutons ailés ..	7,40 € / pers.
Bouchée à la reine et sa croustade feuilletée.....	7,10 € / pers.
Tentation de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale .	7,80 € / pers.
Moules marinières nature ou crémees*	10,80 € par pers.
Feuilletage individuel divers (<i>Fabrication Maison</i>).....	nous consulter

Poissons chauds

Pavé de flétan cuit à basse température sauce aux saveurs d'asperges et de parmesan	9,98 € / pers.
Tentation de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale	7,80 € / pers.
Filet de cabillaud nappé d'une sauce au coulis de langoustines....	9,10 € / pers.
Cuisses de grenouilles grillées en persillade ou à la crème*	nous consulter/selon cours
Timbaline de Saint-Jacques, gambas, queues d'écrevisses apprêtée d'une sauce chevalière aux éclats de citron vert	8,60 € / pers.
Quenelle de brochet sauce Normande aux arômes de parmesan*	6,80 € / pers.
Crevettes snackées aux petits légumes façon japonaise au jus de soja et spaghettis*	8,40 € / pers.

Viandes Chaudes

Mijoté de veau maigre nappé d'une sauce aux miettes de girolles.....	8,10 € / pers.
Mijoté de veau maigre cuisiné au curcuma, sauce blanquette au sirop de citron vert.....	8,10 € / pers.
Domino de bœuf maigre sauce Bourguignonne au vin de nos terroirs...	7,80 € / pers.
Domino de bœuf maigre braisé sauce à l'échalote et vinaigre de Xérès acidulé	7,95 € / pers.
Gigot d'agneau laqué au citron vert et au thym, tranché dans son jus de cuisson	9,98 € / pers.
Gigot d'agneau rôti et tranché caramélisé au miel, citron et au thym	9,98 € / pers.
Jambon braisé cuisiné au coulis de Madère	8,55 € / pers.
Jambon braisé cuisiné aux épices colombo aux arômes d'abricots	8,55 € / pers.
Tournedos de filet de volaille cuit à basse température sauce aux éclats de morilles	8,95 € / pers.
Rôti de lapin cuit en timbaline au jus à l'ail des ours et au cerfeuil	8,80 € / pers.

Filet de bœuf Charolais en tournedos nappé d'une sauce poulette à la crème de foie gras	10,98 € / pers.
Magret de canard au poivre vert servi dans son jus de cuisson ...	9,98 € / pers.
Cochon fermier de notre région en rôti sauce charcutière au piment d'Espelette	7,40 € / pers.
Cochon fermier de notre région sauce à la graine de moutarde à l'ancienne	7,40 € / pers.
Cochon fermier de notre région sauce à l'estragon	7,40 € / pers.

Légumes

Haricots verts en persillade	2,80 € / pers.
Pommes dauphines (6 pièces)	2,80 € / pers.
Flan de pommes de terre en dauphinois à la crème de Comté	2,90 € / pers.
Flan de pommes de terre aux petits légumes.....	2,95 € / pers.
Tomate gratinée à la provençale (1 par pers.).....	1,98 € / pers.
Ratatouille (150 g / pers.)	2,90 € / pers.
Epinard cuisinés (150 g / pers.).....	2,90 € / pers.
Petits pois cuisinés (150 g / pers.)	2,90 € / pers.
Pommes de terre fondantes (vapeur)	1,90 € / pers.
Purée <i>Maison</i> (150 g / pers.).....	2,90 € / pers.
Gratin de légumes frais (selon arrivage).....	nous consulter

Fromages

Délice du fromager	4,80 € / pers.
--------------------------	----------------

Brie, Comté, Epoisses affiné au marc de Bourgogne, chèvre

Sans oublier...

Suggestions de viandes froides (accompagnées de condiments épicés) :

poulet rôti, rosbif, rôti de porc, rôti de veau, jambon cuit à l'os, agneau maigre rôti

Grand choix de viandes extra :

bœuf, veau, agneau, volailles, porc

Consultez-
nous !

Rôtis de volailles diverses

canard, pintade, poulet, poule...

*Afin de pouvoir satisfaire notre aimable clientèle,
nous vous remercions de passer commande le mardi pour le vendredi.*

Cet établissement n'accepte pas la carte bancaire.

**produits disponibles selon arrivages*