



Le Bistro  
du  
Grand Cerf

Fermé Lundi & Mardi



## LA CARTE

### Les Entrées :

Le pâté du bistro du Grand Cerf	12€
Velouté d'haricots tarbais, effiloché de bœuf au vinaigre blanc	15€
Emulsion de pommes de terre, fricassée de champignons au persil simple	15€

### Les Plats :

Blanc de cabillaud en écaille de chorizo	24€
Notre entrecôte Normande*	25€
Notre filet de bœuf Normand*	28€
Filet de daurade au caviar d'aubergines, coulis de poivrons rouges	24€
Assiette de Frites	6€

\*Les Frites fraîches maison & légumes du moment.

\*Servi avec du gros sel grillé, poivre du moulin et une sauce aux choix parmi la sélection

Toutes nos viandes sont d'origine : France, Ecosse, Allemagne

### Le Fromage et les Desserts :

Assiette de fromages du pays	10€
Riz au lait, langue de chat	10€
Café gourmand	10€
Compote de pommes en crumble	10€

### Formule Express - 20€

Suggestion du Jour accompagnée d'un Verre de Vin

*Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner - Hors jours fériés*

## A LA DECOUVERTE DU TERROIR...

Le Pâté du Bistro du Grand Cerf

Velouté d'haricots tarbais, effiloché de  
bœuf au vinaigre blanc  
Haddock fumé en carpaccio, salade  
d'agrumes

\*\*\*

Blanc de cabillaud en écaille de chorizo

Bœuf mijoté de notre élevage de Lyons la  
forêt

Filet mignon de porc à l'aigre doux,  
tomate fraîche

\*\*\*

Fromages

Compote de pommes en crumble

Figues rôties au miel

2 plats par convive 27.00€

3 plats par convive 33.00€

## O' A LA BOUCHE !

Emulsion de pommes de terre, fricassée  
de champignons au persil simple

Foie gras de canard, pomme granny  
\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Filet de daurade au caviar d'aubergine,  
coulis de poivrons rouges

Pot au feu de bœuf aux agrumes de notre  
élevage de Lyons la Forêt

\*\*\*

Financier noisette et mirabelles

Riz au lait, langue de chat

45.00€ par convive

## Menu Canaille - 18.00€

Plat chaud - dessert gourmand autour du Bonbon

Toutes nos viandes bovines sont d'origine « Union Européenne »

# Viandes de notre élevage de Lyons la Forêt



## RACE HIGHLAND CATTLE

Le propriétaire de nos maisons de Lyons la Forêt, La Licorne et Le Grand Cerf, élève ses propres taureaux & vaches de race Highland Cattle dans les marais de la rivière La Lieure et dans les herbages en coteaux en contre flanc de la forêt de Lyons. L'élevage est localisé sur la route de Lorleau en collaboration avec la ferme de la famille Dubos ; ferme laitière de Lyons la Forêt.

La viande de Highland est plus maigre que le bœuf ordinaire et un faible taux de gras et cholestérol avec un pourcentage plus important de fer et de protéine. Comparée à la viande provenant de bovins élevés dans des parcs d'engraissement, la viande Highland est élevée au pré et à l'herbe toute l'année. Elle contient des niveaux de vitamines A et E plus élevés et une plus grande proportion d'acide gras de type oméga-3 que les viandes d'élevages d'engraissement traditionnels. Le Highland est une race qui grandit à son rythme et naturellement seulement à l'herbe et au foin car sa rusticité en fait un animal qui se développe au grès des saisons ; sans poussage d'engraissement tel que les pratiques les élevages commerciaux. Nos animaux sont élevés par nous et pour vous seulement, à Lyons, dans un logique de bien-être animal et de qualité de la viande.

**Pot au feu de bœuf aux agrumes**

**26€**

**Bœuf Mijoté**

**26€**

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française