

LA GRANGE DES LÉGENDES

Distillerie de Biercée

Amateur de bières traditionnelles pour accompagner votre plat ?
Retrouvez nos suggestions de beer pairing dans notre *Journal Des Légendes*.

Des pains maison servis avec du beurre de ferme sont à votre disposition sur demande.



Pour l'organisation du service, merci de respecter

- les horaires de la cuisine :
du jeudi au dimanche 12h-14h30 ~ 18h-21h00
- une seule addition par table
- un choix de maximum 4 plats différents par table de plus de 8 convives



Notre personnel fait de son mieux pour vous servir, gardons le sourire.

Nederlands



English



NOS ENTRÉES

Hoppas selon l'humeur du chef • <i>planche ~ grande planche</i>	€ 19.00 ~ € 30.00
Kroket' parmesan • <i>duo ~ trio</i>	€ 15.50 ~ € 21.00
Croquettes à la Beaumontoise • <i>duo ~ trio</i>	€ 15.50 ~ € 21.00
Croquettes variation • <i>trio</i>	€ 21.00
Terrine à l'EAU DE VILLEE	€ 13.20
Duo de Gravlax, truite saumonée et saumon au GIN DES GEANTS	€ 18.20

NOS PLATS

✱ servi avec frites

✱ servi avec frites et crudités

✓ 100% végétarien

Payelle des Légendes • <i>fromage, pommes de terre, lard fumé, pleurottes, ail confit, jeunes oignons, moutarde</i>	€ 20.30
Vol-au-vent maison & sa bouchée ✱	€ 21.50
Boulettes des Légendes façon liégeoise ✱	€ 18.90
Boulettes sauce tomate ✱	€ 18.70
Fish & chips sauce tartare maison ✱	€ 21.50
Tartare de bœuf préparé ✱	€ 19.80
Burger des Légendes ✱	€ 21.00
Planche de ribs sauce barbecue maison ✱	€ 25.80
Entrecôte du pays servie nature & poêlée de légumes ✱	Prix du jour
Magret de canard aux framboises & poêlée de légumes ✱	€ 35.00
Méli-mélo de légumes de saison ✓	€ 19.50
Ravioles ricotta épinard ✓	€ 20.50
Salade Oh César • <i>filets de poulet grillés, œuf, légumes de saison, fromage, croûtons</i>	€ 19.20

Sur demande : croquettes maison, salade mixte ou légumes chauds +€ 2.50

NOS SAUCES MAISON

• Mayonnaise	€ 2.50
• 3 poivres	€ 3.50
• Bleu du baron	€ 3.50
• Béarnaise	€ 4.50
• Champignons des bois	€ 4.50
• Choron ~ béarnaise tomatée	€ 4.50
• Légendes ~ moutarde, thym, échalote, Poire à l'Armagnac	€ 4.50

POUR LES PETITS GASTRONOMES

* servi avec frites

* servi avec frites et crudités

Boulettes sauce tomate *	€ 10.00
Boulets sauce liégeoise *	€ 10.00
Ribs junior *	€ 15.00
Vol-au-vent maison & sa bouchée *	€ 11.00
Payelle junior	€ 12.00

Travaillant avec des produits frais, un ingrédient peut occasionnellement faire défaut. Merci pour votre compréhension.

•

Chaque assiette que nous servons est le fruit d'un travail passionné et d'un engagement sincère.

•

Nous avons à cœur de collaborer avec des artisans locaux, fiers de leurs savoir-faire.

•

Nos plats sont fait maison, dans le respect du rythme des saisons et des richesses de notre terroir.

NOTRE PHILOSOPHIE ?

Le circuit court, le respect de la nature, des choix éco-responsables et une fierté assumée pour nos couleurs noir, jaune, rouge.

C'est cette démarche qui donne du sens à notre cuisine, et nous sommes heureux de la partager avec vous.

Bon appétit