



les Formules



"Madame, Monsieur, vous êtes un de nos clients les plus **fidèles**, voilà pourquoi, moi et mon équipe, nous avons décidé après mûre réflexion de vous faire une offre **exceptionnelle**. Nous sommes fier de vous offrir sur chaque menu la ~~modique~~ l'incommensurable somme de 0,09€. Vous pouvez profiter de cette offre dès à présent en envoyant 243 timbres de 0,72€ à l'adresse suivante :
Tuladanlos
55 rue du Faubourg St Honoré
75008 PARIS"

Les formules sont à composer avec la totalité de la carte, selon votre choix et vos envies.

Formule à

~~31,999999999€~~

31,90€

Entrée + Plat
+ Dessert

Formule à

~~23,999999999€~~

23,90€

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

"Ya pas d'âge,
c'est pour celles et ceux
qui portent des couches..."

Menu enfant à **9,90€**

un plat au choix

- Chipi
- Escalope crème
- Steack 
- Piti poisson beurre blanc

Accompagnement : voir avec le barbu

+ une boisson 

+ un dessert

Mini profiterole de la mort qui tue
ou 2 boules de glace au choix

+ un bisou

(de qui tu veux -, ou une claque dans la tronche
si t'es pas sage et si ton père est pas trop costaud)

+ une blague pourrie

Formule à

~~35,999999999€~~

35,90€

Entrée
+ Plat
+ Fromage
+ Dessert



Boisson : jus de pommes BIO
ou vas directement te servir dans le frigo !



Le Manège autorise les enfants à manger
des légumes toujours avec accord parental
évidemment.

la carte



• Entrées

- Escabèche de sardine et son tartare de légumes, brioche rôtie, granité citron vert et sa sauce chien aux pignons de pin torréfiés.
- Springs roll à l'effiloché de porc, crevettes et citronnelle, fian de légumes du soleil aux noix du Brésil, sauce nuoc mam ail, citron miel et ciboule Thaï.
- Tartelette parmesan et sésame doré, houmous de patates douces, gaspacho de lentilles et mousse gingembre, tapenade d'olives et cacahuètes, glace tomate basilic.

• Plats Viandes

- Quasi de veau basse température au cidre doux, miel et noisettes, chips de pommes et chutney pommes/raisins.
- Suprême de pintade farci au cochon et fruits à coques. Jus de cuisson rôti thym et ails confits.
- Cœur de rumsteck de Normande et sa sauce Diane. *Google est ton ami !*

• Plats Poissons

- Pavé de Maigre avec peau poché au lait de coco et agrumes et sa compotée de fenouil au combava.

• Accompagnements

- Flan de butternut au cœur d'oignons rouges confits.
- Gratin de pommes de terre aux endives et au lard fumé.
- Purée de carottes, patates douces et paprika fumé.
- Écrasé de panais glacés au thym et à l'huile de noisette.
- Palet de risotto façon farcie poitevin.

• Desserts

- Dacquoise pistache amande, prunes rôties, glace mirabelle de Lorraine, crème chouquette et coulis de prunes aux épices.
- Poires caramalisées aux noisettes, crème diplomate praliné, crumble à la fleur de sel, ganache lait et glace noisette romaine.
- Profiteroles de la mort qui tue !!!
- Coupe de glace *Voir avec le Barbu !*

Les plats proposés à la carte sont susceptibles d'être modifiés selon le marché. Merci.