

LES ENTREES

LA CASA BOSCARDIN
CAFÉ-RESTAURANT



<i>Salade verte</i>	<i>9</i>
<i>Soupe au Fendant, croûtons de pain de seigle rosace de speck du sud Tyrol</i>	<i>16</i>
<i>Tartine de coeur de saumon fumé, mousse au raifort</i>	<i>22</i>
<i>Carpaccio de cerf à la roquette, Parmigiano Reggiano et huile d'olive</i>	<i>24</i>

LES PLATS

<i>Gnocchi maison</i>	
• <i>Gorgonzolla et speck du sud Tyrol</i>	<i>26</i>
• <i>Sauce tomate maison</i>	<i>22</i>

LES PLATS

*Steak tartare de boeuf et son bouquet de salade, 36
pommes au four*

*Rack d'agneau miel et thym sur son foin 48
pommes au four et ses petits légumes*

*Suprême de pintade des Landes rôtie au four, 36
ses pommes de terre et petit légumes sautés*

*Désossée de caille poêlée aux bolets 39
et polenta*

*Filets de rouget rôtis aux herbettes italiennes 39
sur un lit de fine Ratatouille*

LES DESSERTS

LA CASA BOSCARDIN
CAFÉ-RESTAURANT



Moelleux au chocolat et son sorbet poire 14

Crème brûlée aux saveurs du moment 12

Sorbet abricot ou poire et son eau-de-vie 14

*Meringue glacée – vanille-fraise
et crème double de la Gruyère* 14

Coupe vermicelles aux marrons 14
meringue, glace vanille, crème double de la Gruyère

GLACES ARTISANALES

Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella

SORBETS

Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Poire

- *La Boule* 4
- *supplément chantilly ou sauce chocolat* 2