

Formule « Templier » 25€
(Entrée, plat et café ou thé douceur)

**Entrée à la
carte 14€**

Nos entrées

Chiffonnade de Jambon de parme au melon charentais
(Fines tranches de jambon de parme accompagné melon)

Duo d'artichaut et saumon parfumé aux fines herbes
(Tartare d'artichaut parfumé à l'huile d'olive saumon cru couper au couteau citron vert)

Ficelle picarde traditionnelle
(Crêpe traditionnelle aux fines de champignons et jambon blanc, emmental râpé)

Carpaccio de filet mignon de veau mi cuit, confiture d'oignons, crème de parmesan
(Mignon de veau rôti oint confiture de fraise, crème et parmesan)

Les ravioles au gorgonzola, fondu de poireaux
(Raviole au gorgonzola poireaux crème)

Entrée du chef selon arrivage

Nos plats

Pavé de bœuf Angus, gratin dauphinois et sauce du moment (Supplément de 8,00 €)
(viande origine d'Écosse ou USA « Angus » pomme de terre et sauce crémée)

Tartare de Bœuf coupé au couteau préparé par nos soins, salade mêlée
(Bœuf charolais coupé au couteau, comichon, ketchup, moutarde, œuf)

Tournedos de pintade au maroilles
(Pintade, rôti sauce à base de crème maroilles fond de volaille)

Burger Gascon façon templiers
(Pomme de terre, confit de canard, feuille de brick, foie gras, magret de canard rôti)

Filet de daurade farci au saint Jacques, émulsion au beurre blanc
(filet de daurade farci mousse de saint jacques à base d'œuf et crème)

Plat du chef (selon arrivage)

Café ou Thé douceur

Nouveau : Assiette de fromages sélectionnés par le Chef (supplément de 6,50€)

(Une boisson au choix au verre : vin blanc, vin rouge, vin rosé, bière pression, eau plate ou gazeuse)

(Cette formule, **boisson comprise**, est accessible du **Lundi Vendredi midi uniquement** et **Vendredi Soir** et samedi midi et jour férié, **boisson non comprise**)

Notre engagement et notre plaisir : cuisiner des produits frais et de qualité au fil des saisons...

Toute l'équipe du Templier vous remercie de votre fidélité et œuvre chaque jour pour vous apporter un moment de bonheur autour d'une table conviviale.

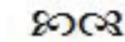
Viande bovine Angus, en provenance des États-Unis, d'Irlande ou d'Écosse, réputée comme une des viandes les plus goûteuses, tendres et garanties sans hormone

Chef de cuisine : Monsieur Delimauges François

Menu « Manoir » 35€

**Menu Enfant
14€**

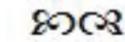
**Il y a aussi les
chèques Cadeaux!**



Chiffonnade de Jambon de parme au melon charentais
(Fines tranches de jambon de parme accompagné melon)

Duo d'artichaut et saumon parfumé aux fines herbes
(Tartare d'artichaut parfumé à l'huile d'olive saumon cru couper au couteau citron vert)

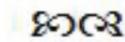
Carpaccio de filet mignon de veau mi cuit, confiture d'oignons, crème de parmesan
(Mignon de veau rôti oint confiture de fraise, crème et parmesan)



Pavé de bœuf Angus, gratin dauphinois et sauce du moment (Supplément de 8,00 €)
(viande origine d'Écosse ou USA « Angus » pomme de terre et sauce crémée)

Tournedos de pintade au maroilles
(Pintade, rôti sauce à base de crème maroilles fond de volaille)

Filet de daurade farci au saint Jacques, émulsion au beurre blanc
(filet de daurade farci mousse de saint jacques à base d'œuf et crème)



Dessert au choix dans la carte des desserts Ou Assiette de Fromages

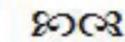
Menu « Epicurien » (46€) hors boissons

À Commander pour l'ensemble de la table

Servi Uniquement le SOIR

Le Chef François Delimauges

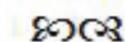
Vous propose son menu dégustation en 4 plats



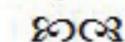
Amuse bouche



Entrée du chef à découvrir



Plat du chef à découvrir



Dessert au choix dans la carte des desserts

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Prix nets-Taxes et service compris