

**Formule « Templier » 20€**  
**(Entrée, plat et café ou thé douceur)**

**Entrée à la  
carte 14€**

**Nos entrées**

**Salade de lentilles, haddock fumé et crème d'avocat**  
*(Haddock, lentilles cuisinées aux lardons, huile d'olive, herbes, vinaigre, moutarde, avocat, crème)*

**Crème de panais, poire pochée, escalope de foie gras canard chaud** (supplément 1,50€)  
*(Panais, crème, beurre, poire, foie gras)*

**Ficelle picarde traditionnelle**  
*(Farine de blé, œuf, lait, duxelles de champignons, jambon blanc, crème et fromage)*

**Œuf cocotte au saumon, crème de parmesan**  
*(Œuf, saumon, crème, parmesan, amande, fondue de poireaux)*

**Les 6 escargots de bourgogne**  
*(Escargot, beurre, persil, ail)*

**Suggestion du chef**  
*(Suivant le marché)*

**Plat à la  
carte 18€**

**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, cornichon, ketchup, moutarde, œuf)*

**Cassoulet Toulousain maison au confit de canard**  
*(Haricot tarbet, poitrine fumée, saucisse de Toulouse, confit de canard, tomate, saucisson à l'ail, ail)*

**Burger Gascon façon templiers** (Supplément de 2,00€)  
*(Pomme de terre, confit de canard, feuille de brick, foie gras, magret de canard rôti)*

**Aile de raie pochée émulsion au beurre blanc et sa pomme purée**  
*(aile de raie suivant arrivage, beurre, crème, pomme de terre)*

**Suggestion du Chef**  
*(Suivant le marché)*

**Café ou Thé douceur**

**Goutez nos  
desserts  
gastronomiques**

**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 au 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!**

**Kir des templiers**



**Crème de panais, poire pochée, escalope de foie gras canard chaud**  
*(Panais, crème, beurre, poire, foie gras)*

**Salade de lentilles, haddock fumé et crème d'avocat**  
*(Haddock, lentilles cuisinées aux lardons, huile d'olive, herbes, vinaigre, moutarde, avocat, crème)*

**Œuf cocotte au saumon, crème de parmesan**  
*(Œuf, saumon, crème, parmesan, amande, fondue de poireaux)*



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

**Burger Gascon façon templiers**

*(Pomme de terre, confit de canard, feuille de brick, foie gras, magret de canard rôti)*

**Aile de raie pochée émulsion au beurre blanc et sa pomme purée**  
*(aile de raie suivant arrivage, beurre, crème, pomme de terre)*



**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*