

A PARTAGER OU PAS

Jambon de truie des montagnes affiné, « Pan con Tomate »

Allergènes : Gluten, lait

Croquetas de chipirons, Sauce Salsa Brava

Allergènes : Gluten, mollusques, lait

Pâté Basque relevé au piment d'Espelette, Condiments et toasts

Allergènes : Lait, gluten

Demi-Os à moelle XL rôti à la fleur de sel, Croutons dorés

Allergènes : Sulfites, gluten, lait, moutarde

Planche de charcuteries de la « maison du Jambon », Pickles d'oignon rouge et guindillas

Allergènes : Lait sulfites

Camembert rôti, Miel et noix de la Borderie

Allergènes : Lait, fruits à coque, gluten

Préfou vendéen, Au beurre d'ail des ours et persil

Allergènes : Lait, gluten



NOS ENTREES

Ceviche de Maigre, Citron vert, avocat brûlé à la flamme et oignon rouge, croustilles de pomme de terre

***Allergènes :** Poissons, gluten*

Carpaccio de Bœuf* Charolais, Copeaux de parmesan affinée, capres, échalotes frits et sauce tonnato

***Allergènes :** Gluten, lait, sulfites*

Croustillant d'épaule et de pied de cochon*, Sauce ravigote à la moutarde de moût de raisin

***Allergènes :** Gluten, lait, moutarde*

Œufs mimosa et asperges blanches grillées, Mayonnaise à la noisette et condiment ail noir

***Allergènes :** Lait, œuf, moutarde, fruits à coque*

Tataki de canard* de Mr Morille, Sauce thaï, salade de légumes croquants et cacahuètes torréfiées

***Allergènes :** Sulfites, sésame, soja, fruits à coque*

Carpaccio de dorade, Mariné au citron vert et sureau et pamplemousse grillé

***Allergènes :** Poisson, gluten*

Terrine de foie gras* de Mr Morille, Compotée de pomme et d'échalote au pineau rouge

***Allergènes :** Lait, sulfites, gluten*

** Viande origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.



NOS PLATS

Au coin du feu

Surprise de bœuf, Accompagnée d'un jus de viande

Allergènes : Gluten, lait

Manchons de poulet rôtis, Croustillants au saté

Allergènes : Cacahuète, lait

Poulpe grillé

Allergènes : Mollusque, gluten

Demi-Coquelet de Vendée rôti

Allergènes : Lait

Andouillette* du Poitou-Charentes, Dorée au four, moutarde à l'ancienne

Allergènes : Moutarde, lait

Travers de cochon* caramélisés

Allergènes : Gluten, lait

Epigramme d'agneau*

Allergènes : Gluten

L'océan

Merlu doré sur la peau, Sauce vierge aromatique à l'olive Taggiashe et tomate grappe rôtie

Allergènes : Poisson, sulfites, gluten

Gambas, Fettucini aux sucs de crustacés, chorizo et poivron

Allergènes : Crustacés, gluten, lait

Le végétal

Frégola Sarda, Pistou de roquette, stacciatella et courgette grillé

Allergènes : Gluten, lait

** Viande origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.



NOS PLATS

Burgers

Burger « Ripaille », Bœuf* grillé, bacon et fromage de brebis, oignon caramélisé

Allergènes : *Gluten, lait, moutarde*

Burger végétal, Steak d'aubergine grillé au miso, poivron et courgette, fromage de brebis et croustilles de pomme de terre

Allergènes : *Gluten, lait, soja, moutarde*

Le tartare

Tartare de bœuf*, À l'italienne, copeaux de parmesan, tomate confite et basilic

Allergènes : *Poisson, sulfites, gluten, œufs, lait*

Accompagnements

Pomme de terre à la braise, Crème d'herbes aromatiques et oignon frit

Allergènes : *Moutarde, lait, gluten*

Brocoli rôti, Crème aigrelette, citron, huile d'olive et amandes

Allergènes : *Lait, moutarde, fruits à coque*

Sucrine grillée, Basilic en vinaigrette et tomate confite

Allergènes : *Gluten, sulfites*

Frites "Maison"

Allergènes : *Moutarde*

Carotte braisée, Graines de cumin et herbes fraîches

Allergènes : *Absent*

Frégola Sarda, Stracciatella et courgette grillé

Allergènes : *Gluten, lait*

** Viande origine France*



NOS DESSERTS

Tarte au citron, Meringue et sésame noir

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sésame

Baba au Rhum ambré, Poire, sureau et chantilly à la vanille

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites

Profiterole maison au chocolat " Valrhona", Glace vanille et sauce chocolat

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja

Crème brûlée à la pistache, Écume de lait chocolaté et churros

Allergènes : Lait, œufs, soja, fruits à coque, gluten

Ananas rôti à la broche, Poire, sureau et chantilly à la vanille

Allergènes : Sulfites, lait

Tomme fraîche D'Ossau Iraty AOP, De notre fromager Xavier Ropert accompagné d'une confiture de griottes

Allergènes : Lait



L'ARDOISE

Côte de cochon* du Pays-Basque, De la Maison Massonde

***Allergènes :** Lait,*

Epaulle d'agneau* confite, Du Poitou-Charentes, Label Diamandin

***Allergènes :** Gluten, lait*

Côte de bœuf* (Salers)

***Allergènes :** Lait*

Faux filet de bœuf* (Salers)

***Allergènes :** Lait*

Filet de bœuf* (Salers)

***Allergènes :** Lait*

NOS SAUCES

Sauce Poivre

***Allergènes :** Lait, gluten*

Sauce Barbecue

***Allergènes :** Sulfites, soja, gluten*

Sauce Béarnaise

***Allergènes :** Lait, sulfites, œufs, gluten*

Jus de viande

***Allergènes :** Céleri, moutarde, gluten, lait*

** Viandes origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.



ALLERGENES RESTAURANT RIPAILLE

MENU DE LA SEMAINE

Les allergènes du menu de la semaine sont disponibles à la demande

MENU ENFANT

Steak haché*, Légumes, pâtes ou frites

Allergènes : *Gluten, lait, moutarde*

ou

Fish and Chip's de cabillaud, Frites "Maison"

Allergènes : *Poisson, gluten, moutarde*

ou

Mini Hamburger Ripaille(s), Légumes, pâtes ou frites

Allergènes : *Gluten, lait, moutarde*

Glace vanille et churros

Allergènes : *Lait, gluten*

ou

Moelleux chocolat et chantilly

Allergènes : *Gluten, lait, œufs, soja*

** Viandes origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.