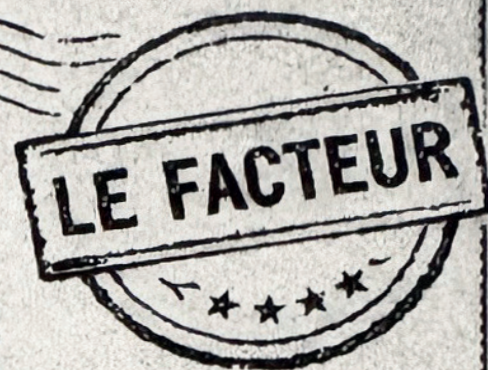


# MENU



## ENTRÉES :

- Œufs durs mayonnaise maison ..... 5€
- Tartine de chèvre chaud ..... 5€
- Salade de gésiers ..... 5€

## PLANCHE À PARTAGER... OU PAS !

- Planche de charcuterie ..... 16€
- + Crottin de chèvre + 2€

## SALADE :

### Salade de chèvre de la factrice

(salade, tomates, lardons, toasts de (crottin de chèvre chaud, miel, pickles d'oignons rouges)

15€

## PLATS :

- Médailles de filet mignon de cochon, crème de Boursin 15,90€
- Coquillettes en risotto, crème de Vache qui rit, ..... 16€
- jambon blanc & œuf mollet
- Noix d'entrecôte de bœuf maturée (200gr cru), ..... 22€
- beurre maître d'hôtel maison + ..
- Fish & chips maison, sauce tartare ..... 17€
- Steak haché façon bouchère Black Angus (150gr cru) <sup>10.64</sup> ..... 14,60€
- † Option œuf plat - +0,90€
- Burger du Facteur -17,50€
- (pain feuilleté au bretzel, steak haché 150g, crudités, oignons frits, cheddar)
- ‡ Crème cheddar sur frites - +1€
- ‡ Option veggie possible

## FORMULE DÉJEUNER :

- Plat du jour - 12€
- (Œuf durs mayo + plat du jour -14,50€
- Plat du jour + café gourmand 17€





BISTRO  
**LE FACTEUR**



*Carte à Dessert Maison*

Crottin de chèvre de la ferme des Gamaches 6,5€

*Café Gourmand* 7,80€

*(Expresso + 3 petits desserts)*

*Option Thé + 1€*

Crème Brûlée 7,50€

Tiramisu Chocolat / Brownie 7,50€

Brioche façon pain perdu,  
Coulis de caramel et sa boule de glace vanille 8€

