

SUGGESTION

DU JOUR

CONSULTER NOS
ARDOISES



LE « 1933 »

COMPTOIR DES VIANDES

« CAVE A VIANDE »

Planches Apéro

A partager !

LA GUILLOTINE À COISSOU

(Saucisson local).....8€

PLANCHE FRAICHEUR.....6€

PLANCHE DE CHARCUTERIE « 1933 »..12€

VIANDES MATURÉES « À partager »

LA GALICE

Origine Espagne

LA CÔTE DE BŒUF.....8€/100gr

A partir de 2 personnes

LA SALERS

Origine France

LA CÔTE DE BŒUF.....8€/100gr

A partir de 2 personnes



VIANDES MATURÉES « À déguster »

LA BLACK ANGUS *Origine USA*

LA CÔTE DE BŒUF.....12€/100gr

L'ENTRECÔTE DE BŒUF.....15€/100gr

Origine IRLANDE

L'ONGLET DE BOEUF.....10€/100gr

LA CHAROLAISE *Origine FRANCE*

LA CÔTE DE BŒUF*.....9€/100gr

L'ENTRECÔTE DE BŒUF*.....12€/100gr

LA WAGYU *Origine AUSTRALIE*

L'ENTRECÔTE DE BŒUF.....34€/100gr

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

Tous nos plats sont proposés avec 2 garnitures du jour, frites ou salade et une sauce au choix : fourme, BBQ, moutarde, échalote, béarnaise, poivre.
Garniture supplémentaire : 3.50 €

***Viande Bovine d'origine française.**

« NOS MENUS »

NOS FORMULES DU JOUR

PLAT

10 € 35

ENTRÉE + PLAT

14 € 10

PLAT + DESSERT

14 € 10

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

18 € 80

Du Lundi au Vendredi, uniquement le midi

MENU JUNIOR

9 € 80

QUESADILLA DE POULET

BROWNIE AU CHOCOLAT

OU

GLACE DEUX BOULES

+ 1 SODA OU 1 JUS DE FRUIT AU CHOIX

Le Menu **1933**

à 28.50€

ŒUF PARFAIT,
CRÈME DE PETIT POIS ET FOIE GRAS
OU
PRÉSSÉE DE SAUMON-POIREAUX
CRÈME CITRONNÉE

MAGRET DE CANARD, CHUTNEY ANANAS-ABRICOT
MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES

OU
FILET DE SANDRE SAUCE AU VERMOUTH
POÊLÉE DE LÉGUMES

FAISSELLE OU PLANCHE DE 4 FROMAGES SECS

DESSERT AU CHOIX SUR LA CARTE

(Hors café gourmand)



LE «1933»

COMPTOIR DES VIANDES

LA CARTE



NOS ENTREES

RILLETES DE CANARD MAISON.....	12.90€
CARPACCIO DE BŒUF ET COPEAUX DE PARMESAN.....	13.90€
TATAKI DE BŒUF.....	14.90€
BRUSCHETTA AUX LÉGUMES ET CHÈVRE FRAIS.....	12.90€



NOS SALADES

SALADE CEASAR.....	15.90€
<i>(Salade, poulet, tomates, parmesan, oignons frits, bacon)</i>	
SALADE CROQUANTE TARTINE SARDINES MARINÉES.....	16.90€
<i>(Salade, légumes pickles, radis, poivrons, oignons, fenouils, tomates)</i>	
SALADE CRABE AUX AGRUMES.....	19.90€
<i>(Tomate, chair de crabe, échalotes, coriandre, queues d'écrevisses)</i>	
SALADE VÉGÉTARIENNE.....	13.90€

LES INCONTOURNABLES DU 1933

FILET DE BŒUF CHAROLAIS AUX MORILLES*.....	28.50€
COQUELET CUIT AU FOIN*.....	16.90€
ENTRECÔTE CHAROLAISE GRILLÉE*.....	18.90€
TRAVERS DE PORC GRILLÉ SAUCE BBQ*.....	18.90€
MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE*.....	18.90€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU*.....	19.90€
BURGER « 1933 »*.....	16.90€
MIGNON DE PORC SAUCE CACAO*.....	18.90€
CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE AU ROMARIN*.....	18.90€
PÂTES BOLOGNAISE MAISON.....	14.90€
LINGUINI PRIMAVERA.....	13.90€

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

LES ABATS

ROGNON DE VEAU
AUX BANYULS*
21.90€



RIS DE VEAU
AUX GIROLLES*
24.90€



FOIE DE VEAU
AUX FRAMBOISE*
19.90€



LA MAREE

TARTARE DE SAUMON
19 € 90



THON GRILLÉ
SAUCE EXOTIQUE
21.90€



BROCHETTE DE GAMBAS
SAUCE VIERGE
25.90€



FRICASSÉE DE LANGOUSTINES
AUX ARTICHAUTS
23.90€



LA BROCHETTE DU MOMENT

BROCHETTE ANTILLAISE
14 € 90



*Viande Bovine d'origine française.

Tous nos plats sont proposés avec 2 garnitures du jour, frites ou salade et une sauce au choix : fourme, BBQ, moutarde, échalote, béarnaise, poivre.
Garniture supplémentaire : 3.50 €

*Viande Bovine d'origine française.

LES FROMAGES

FAISELLE DE FROMAGE BLANC DE LA FERME DU CHAMP VERT A CHAMBOEUF.....	4.90€
PLANCHE DE 4 FROMAGES SEC AFFINÉS.....	6.90€

LES DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT (10min de cuisson).....	7.50€
SALADE DE FRUITS.....	6.50€
SAVARIN FRAISE VERVEINE.....	7.50€
TARTE AUX FRUITS.....	7.50€
BLANC MANGER AUX MYRTILLES.....	6.50€
DAME BLANCHE.....	6.50€
PÊCHE MELBA.....	6.50€
CAFÉ GOURMAND.....	9.00€
GLACE 3 BOULES AUX CHOIX.....	6.50€
<i>(Citron, Fraise, Café, Chocolat, Vanille, Melon, Framboise, Cassis)</i>	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ CHAPUIS 100% ARABICA.....	2.30€
THÉ, INFUSION CHAPUIS.....	3.00€

