

## AUTOUR D'UN VERRE

### LA TERRINE MAISON

demander la recette / 8.5 euros

### LES POIREAUX MIMOSA

à la mode Ferdinand / 8.5 euros

### L'OS À MOELLE

gratiné, flocon de sel de mer et son pain de campagne grillé de la maison Jolivet / 10.5 euros

### LE CAMEMBERT ROTIS

15 mins de cuisson

au lait cru avec charcuterie / 17.5 euros

### RILETTE DE BOEUF

à partager ou pas! / 10 euros

### CARPACCIO DE BRESAOLA

assaisonné d'un filet d'huile d'olive et zestes de citron vert / 9,5 euros

### LES ASSIETTES DE CHARCUTERIE

Charcuterie artisanale d'Italie en assortiment, à partager ou pas...

Petite(2p) / 17 euros - Grande(4p) / 22 euros

## FROMAGES & DESSERTS

Tous nos desserts sont élaborés par notre chef pâtissier

### SAINT MARCELIN DEMI OU ENTIER

de la fromagerie Galland / 6.5 euros ou 10,5 euros

### ILE FLOTTANTE

Comme celle de mamie / 7.5 euros

### TIRAMISU AU CAFÉ

Un classique inégalé / 7 euros

### FONDANT AU CHOCOLAT

Envie de chocolat?! / 7.5 euros

### LA BRIOCHE PERDUE

Brioche de la maison Jolivet / 9,5 euros



## LA COLLECTION DE VIANDES

## BOEUF

### LES CÔTES DE BOEUF À PARTAGER OU PAS!

Entre 900 g et +2.3 kg selon arrivage - Demander nous les disponibilités du jour - 97 euros / kg  30 mins de cuisson

### LES BEEFS ROLLS D'AUBRAC

Un morceau tendre et savoureux enroulé de lard de Colonnata  
Environ 200 g - 27 euros

### LE FAUX FILET D'AUBRAC

Un morceau noble du bœuf, tendre et succulent  
Environ 250 g 32 euros

### LE TARTARE D'AUBRAC

De la fraîcheur pour le retour du soleil / 22 euros

## VEAU

### QUASI DE VEAU D'AVEYRON

Cuit à basse température accompagné d'un jus corsé / 21 euros

## PORC

### PLUMA DE COCHON

À déguster rosée griller à la plancha / 24 euros

## AGNEAU

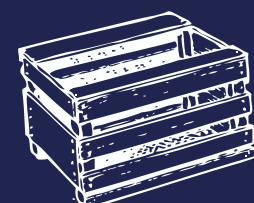
### CONFIT D'AGNEAU

12 heures de cuissons au four aux saveurs printanières / 28 euros

## OPTION VÉGÉTARIEN

### NOTRE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Légume du moment / 18.5 euros



NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS TRANSFORMÉS SUR PLACE AINSI NOTRE CARTE PEUT SUBIR DES RUPTURES MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION, C'EST GAGE DE BON ! 

## LES ACCOMPAGNEMENTS

SERVIS AVEC TOUTES LES VIANDES

- >> FRITES MAISON CUITES DANS LA GRAISSE DE BOEUF
- >> LÉGUMES DE SAISON

## LES SAUCES MAISON

- >> BEARNAISE
- >> CHIMICHURI

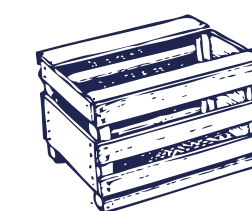
# FERDINAND LA CARTE

## LE FER'MIDI

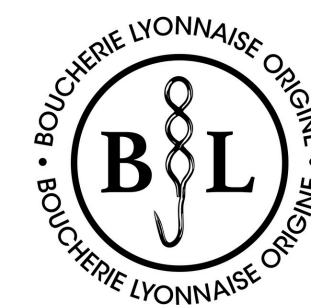
LES SUGGESTIONS DU MIDI CHEZ FERDINAND, EN PLUS DE LA CARTE UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR // 14,5€

BAVETTE ANGUS // 19,5€



NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ AINSI NOTRE CARTE PEUT SUBIR DES RUPTURES MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION, C'EST GAGE DE BON ! 



## MENU P'TIT FERDI / 9,80 EUROS

- UN P'TIT SIROP POUR L'APÉRO
- + UN STEAK HACHÉ
- + DES FRITES!!
- + UNE BOULE DE GLACE EN DESSERT

DISPO TOUTS LES JOURS, JUSQU'À 10 ANS



LAISSER NOUS UN AVIS

& SUIVEZ-NOUS ICI @FERDINANDLYONCROIXROUSSE

