

AUTOUR D'UN VERRE

LES POIREAUX MIMOSA
à la mode Ferdinand / 8.5 euros

L'OS À MOELLE  15 mins de cuisson
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 et son pain de campagne grillé de la maison Jolivet / 18 euros

LE FOIE GRAS MAISON
avec son pain de campagne grillé de la maison Jolivet et chutney de figue / 15 euros

LES ASSIETTES DE CHARCUTERIE
Charcuterie artisanale d'Italie en assortiment, à partager ou pas...
Petite(2p) / 15 euros - Grande(4p) / 22 euros

LAISSEZ-VOUS TENTER!

Mieux vaut être bien accompagné pour bien manger

GRATIN MAISON
recette du moment / 7 euros

CHAMPIGNON PERSILLÉ
/ 4,5 euros

SUPPLÉMENT ROSSINI
/ 8 euros

FRITES MAISON
/ 4.5 euros

FROMAGES & DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison, élaborés par notre chef pâtissier

SAINT MARCELIN DEMI OU ENTIER
de la fromagerie Galland / 6.5 euros ou 10,5 euros

ILE FLOTTANTE
/ 8.5 euros

TIRAMISU ORIGINEL
/ 7 euros

FONDANT AU CHOCOLAT
/ 8.5 euros

LA BRIOCHE PERDUE
Brioche de la maison Jolivet / 10,5 euros



LA COLLECTION DE VIANDES

BOEUF  30 mins de cuisson

LES CÔTES DE BOEUF À PARTAGER OU PAS!  30 mins de cuisson
Entre 900 g et +2 kg selon arrivage - Demander nous les disponibilités du jour

LE FAUX FILET D'AUBRAC

L'Aubrac une des meilleurs race à viande que l'on produit en France!
Environ 250 g 32 €

LES BEEFS ROLLS

Un morceau de tendreté enroulé de lard de Colonnata
Environ 200 g - 28 €

VEAU

QUASI DE VEAU D'AVEYRON
Cuit à basse température accompagné d'un jus corsé / 25€

PORC

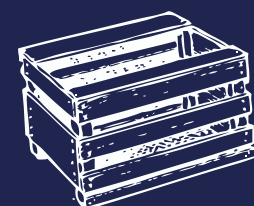
PLUMA DE COCHON
Sauce à la txistorras et cuisson à la plancha / 27 euros

AGNEAU

CONFIT D'AGNEAU D'AVEYRON
8 heures de cuisson au four aux saveurs hivernales / 28,5 euros

CANARD

CUISSE DE CANARD
Confite pour toujours plus de bonheur / 26 euros



NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS TRANSFORMÉS SUR PLACE AINSI NOTRE CARTE PEUT SUBIR DES RUPTURES
MERCİ 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 RÔTIS

LES SAUCES MAISON

- >> MAYONNAISE
- >> CHIMICHURI
- >> TXISTORRAS

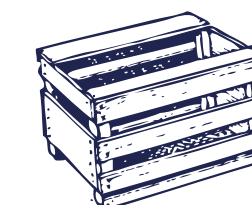
FERDINAND LA CARTE

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
MERCİ 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 MAISON
- + DES FRITES!!
- + UNE BOULE DE GLACE EN DESSERT

DISPO TOUTS LES JOURS, JUSQU'À 10 ANS

LAISSER NOUS UN AVIS



& SUIVEZ-NOUS ICI @FERDINANDLYONCROIXROUSSE

