



## Menu de l'automne

*Le chef de Len'k vous propose une carte courte pour privilégier les produits frais de saison...*

### **Nos menus...**

* Le midi c'est permis... Plat du jour + dessert + café	17€
* 1 entrée <b>ou</b> 1 plat + 1 assiette de fromage <b>ou</b> dessert	26€
* 1 entrée + 1 plat + 1 assiette de fromage <b>ou</b> dessert	32€
* 1 entrée + 2 plats + fromage + dessert	52€
Supplément chariot de fromage	10€

### **Le garde-manger...aux choix...**

- \* Saumon Label Rouge fumé, huître de chez Eric, pomme verte, siphon soja
- \* Escalope de foie gras poêlée, velouté de potimarron, fruits secs torréfiés...
- \* Pithiviers de rôti de Pigeon, jus au vin de Brézème juste miellé...

**Toutes nos entrées à la carte** **21€**

### **Le chaud...aux choix...**

- \* Paupiette de Veau surprise, jus aux champignons
- \* Strate de Cerf cuit à la plaque, jus à la bière des 3 Becks
- \* Chartreuse de truite et escargot, jus Noilly Prat

**Tous nos plats à la carte** **26€**

Nous vous proposons également **uniquement à la carte.....**

\* L'entrecôte « Herdshire » à la plancha, morilles à la crème.....**38€**

### **Accompagnements ... selon l'envie du Chef !**

### **Suite et fin...**

\*Dessert maison préparé par le chef pâtissier du Kleber **8€**

Chers clients, merci de bien vouloir nous informer de vos allergies et intolérances lors de la prise de commande.

**La carte des vins est consultable à l'intérieur.**

Restaurant **fermé** le samedi midi, dimanche et lundi toute la journée...

**Horaires de service : 12h00 / 13h30 – 19h30 / 21h30**

**À bientôt..... Julie et Sébastien**



## Autumn menu

*The chef of Len'k offers you a short menu to focus on fresh seasonal produce ...*

### Our menus ...

- \* Lunch is allowed ... Dish of the day + dessert + coffee **17 €**
- \* 1 starter **or** 1 course + 1 plate of cheese **or** dessert **26 €**
- \* 1 starter + 1 main course + 1 plate of cheese **or** dessert **32 €**
- \* 1 starter + 2 courses + cheese + dessert **52 €**
- Cheese cart supplement **10 €**

### The pantry ... the choices ...

- \* Smoked Red Label Salmon, Eric's Oyster, Green Apple, Siphon Soy
- \* Escalope of pan-fried foie gras, velouté of pumpkin, roasted dried fruits ...
- \* Pithon roast pithiviers, juice with just honeyed Brézème wine ...

**All our tickets à la carte** **21 €**

### The hot ... the choices ...

- \* Surplus veal pie, mushroom juice
- \* Stag layer cooked in the plate, juice to the beer of the 3 Spouts
- \* Chartreuse of trout and snail, Noilly Prat juice

**All our dishes à la carte** **26 €**

We also offer **only a la carte** .....

- \* The entrecote "Herdshire" à la plancha, morels with cream ..... **38 €**

**Accompaniment** ... *according to the desire of the Chef !*

### Continuation and end...

- \* Homemade dessert prepared by the pastry chef of the Kleber **8 €**

Dear customers, thank you for informing us of your allergies and intolerances when taking orders.

**Restaurant closed Saturday noon, Sunday and Monday all day ...**

**Service hours: 12:00 pm / 1:30 pm - 7:30 pm / 9:30 pm**

**See you soon ..... Julie and Sébastien**