



CARTE

Sur place, en salle, en terrasse ou à emporter...

Bistronomique

POUR DEBUTER - Entrée seul 10 €

Le pâté en croûte, canard mariné, foie gras fumé, gelée de bœuf, pickles maison

La terrine de foie gras mi-cuit «Maison Cotte» Limousin, chutney de figues mûres _____ + 8 €

Tartare de saumon aux agrumes, oignon rouge, assaisonnement léger thai

Ceviche de Saint-Jacques, citron, condiment olive, rappé de poutargue

La salade César, sucrine romaine, volailles, tomates, croûton, sauce César

A SUIVRE - Plat seul 24 €

Dos de cabillaud rôti, fricassée de légumes et tartare d'algues

Saint-Jacques snackées comme un aioli, légumes de saison au curcuma vapeur, aioli

Onglet de bœuf, confit d'échalote moutarde violette de Brives, mousseline de ratte

Le « K Burger » de bœuf, oignon caramélisé, tomate d'antan, sauce cheddar et frites maison

Le tartare de bœuf au couteau assaisonné, œuf fumé, frites

Cote de cochon rôti au romarin, sauce charcutière au soja, ratatouille

Le dos de maigre doré sur peau, risotto à l'encre de seiche, beurre blanc

A PARTAGER POUR 2

Côte de bœuf « Domaine Coiffard » Limousine, béarnaise fumée, pomme Pont Neuf _____ 65 € / Pers.

LE CHARIOT : Fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France) _____ 16 €

POUR BIEN TERMINER - Dessert seul 10 €

La panacotta vanille fraise des bois sorbet basilic

Biscuit chocolat au cœur coulant à la pistache, glace vanille

Le Soufflé au Cointreau, marmelade d'orange et son sorbet agrumes

Le citron trompe l'oeil

La tarte citron meringue

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 39 €
ou ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 29 €

MENU ENFANT
Jusqu'à 14 ans
13 € avec soda



RESTAURANT LE K

20 avenue de Fontainebleau, 77310 Pringy

01 60 65 57 75

Horaires de Service

Lundi – Samedi 12h – 14h / 19h - 21h30

Menu végétarien sur demande