



## Menu enfant

jusqu'à 12 ans

### "La Vilette"

(Affluent de l'Huisne)

Prix à la carte

Un verre de jus de pomme

Pâté de lapin ou la tomate mozzarella du Perche

3.50 €

Pavé de bœuf  
ou Poisson à la crème

8.00 €

8.00 €

1 boule de glace ou Yaourt fermier

2.00 €

**10.70 Euros (entrée, plat et dessert)**

**8,50 Euros (entrée et plat ou plat et dessert)**

*Nos plats\* sont « faits maison » et sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts  
et dans un souci de travailler au mieux les produits du terroir,  
ils sont essentiellement labellisés "Orne Terroir"*

\*à l'exception des glaces et sorbets, certains fonds, le pain et la pâte feuilleté

Les escargots proviennent des Escargots de Béa à St Julien sur Sarthe

Le porc, la crème, le beurre, le fromage blanc et les yaourts  
proviennent de la Ferme de l'Étoile à Courgeon

Les œufs proviennent de La Ferme de la Bigottière à Chemilli

Les fromages "Petit Percheron" et "Piloise" proviennent  
de chez M.Ronfard au Pin la Garenne

Les légumes Bio de Une Ferme du Perche à Réveillon

Les lentillons, quinoa, petit épeautre, chanvre, bœuf et veau  
proviennent de la Ferme du Chailloué Deschoolmeester à St Mard de Réno

L'agneau et le bœuf de la Boucherie Lorin à Moutiers au Perche

Le fromage de chèvre de Les Chèvres de Soligny à Soligny la Trappe

Le Carrouges provient du GAEC Mercier à Saint-Sauveur de Carrouges

Le cidre, le Pommeau, le Calvados, le pétillant de pommes et le vinaigre  
proviennent de la maison Ferré à Comblot

Le jus de pomme provient de chez M. et Mme CHARON à Rémalard

Le Vieux Calvados provient de la Cave de Viellissement du Perche

La bière artisanale provient de la Brasserie La Vertueuse  
des Ateliers Buguet à La Chapelle Montligeon

La Meuh Cola, la Limeuhnade et le Dr Meuh Ginger  
proviennent de la Limeuhnaderie Solibulles à St Pair sur Mer

Le lait du Perche et la mozzarella "Pur Perche"

Les fraises de Régis à Feings

Nos viandes sont d'Origine France et/ou Normande et/ou Percheronne