



Bienvenue chez nous

Véritable vestige du passé, notre restaurant familial a ouvert ses portes en 2014, dans l'ancien atelier de menuiserie d'Emile et Fernand, notre grand-oncle et grand-père.

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans ces lieux dont nous avons conservé autant que possible l'authenticité de l'architecture et les décors de ces bâtiments chargés d'histoire.

Cette carte hiver 2024 - 2025 est élaborée avec des produits frais, de saison et locaux d'une qualité supérieure, mettant en valeur des artisans régionaux. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place avec le plus grand soin.

Soyez les bienvenus à notre table,
L'Équipe de la Table d'Émile & Fernand.



☰ ENTREES AU CHOIX

Oeuf parfait du chef 10

Camembert au lait cru 14

rôti au four
Thym, huile d'olives, chips de lard

Salade Cabecou 17
salade, noisettes, tomates séchées, miel

Planche Ibérique 18
Charcuteries Ibérique, Guindillas, beurre

Salade Gersoise 20
Salade, magret séché, foie gras maison, gesiers

Foie gras en terrine 21
Maison Samaran, confiture de cerises noires

☰ PLATS AU CHOIX

Daube de joue de boeuf 19

Tartare de boeuf préparé 19
Echalotes, câpres, sauce dallas

Poisson à l'ardoise
tarif en fonction de l'arrivage

Burger Emile 20
Pain aux sésames, crème mimolette, lard grillé, sauce tartare, steak haché

Souris d'agneau confite 27
environ 400g



NOS GRILLADES



Pluma de cochon <i>Environ 250g</i>	21	Magret de canard <i>Maison Samaran environ 350g</i>	29
Bavette d'Aloyau <i>Environ 300g</i>	23	Entrecôte Française <i>Pièce de 350g</i>	30
Tomahawk de cochon	29	Côte de boeuf au kilo	75

MENU UNIQUEMENT LE MIDI
Du Lundi au Vendredi (hors jours fériés)
(VOIR SERVEUR)
ENTREE + PLAT + DESSERT 21,50€
ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT 19€



DESSERTS AU CHOIX



Mousse chocolat
liégeois 8

Banofee 8
*Speculoos, crème fouettée, bananes,
confiture de lait, cacao*

Ile flottante, caramel 8

Brioche perdue ou pas ... 8
*Servie avec un caramel au beurre
salé, chantilly*

Cookie moelleux 9
Servi tiède, caramel beurre salé, chantilly



NOS GOURMANDS

Café gourmand 10
Servi avec 5 mignardises, un café ou déca ou thé noir

Bailey's gourmand 13
Servi avec 4 mignardises, un café et 5cl de Bailey's

Champagne gourmand 15
Servi avec 5 mignardises, une coupe de Champagne 12cl



Liste des Allergènes

CI-APRÈS, LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS UN OU PLUSIEURS PLATS DE NOTRE CARTE. N'HÉSITÉZ PAS À VOUS ADRESSER À NOTRE ÉQUIPE POUR UN RENSEIGNEMENT PRÉCIS CONCERNANT VOTRE REPAS.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés (crabe, crevette, homard).

Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d'arachide.

Soja et produits à base de soja.

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, pistaches, ...) et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques (moules, huîtres, seiche).