

LES ENTRÉES

NEMS (X4) <i>Nems selon la recette de ma grand-mère, salade verte et sauce nuoc mam.</i>	7.90€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>Foie gras de canard maison, compotée de figues au porto, tartines de pain grillé et mélange de salades.</i>	12.90€
DÉCLINAISON DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH <i>Tartare de saumon mariné et fines tranches de saumon mariné, crème citronnée et mélange de salades.</i>	9.70€
CRÈME DE CÈPES ET TARTINES DE JAMBON DE BAYONNE. <i>Cèpes, crème fraîche, bouillon de volaille.</i>	9.90€

LES SALADES

SALADE DE POULET FAÇON CAÉSAR <i>Aiguillettes de Poulet pané au Panko façon Caésar, croutons grillés, filets d'anchois, mélange de salades, sauce Caésar, copeaux de parmesan.</i>	10.90€
SALADE AU CHÈVRE <i>Brochettes de chèvre pané de la ferme du Maras, figues rôties, mélange de salade vinaigrette à l'huile et graines de sésame doré.</i>	10.70€
SALADE VIETNAMIENNE <i>Crevettes, poulet caramélisé, légumes croquants, pousses de soja, coriandre, menthe fraîche, sel de Guérande et poivre du moulin.</i>	10.50€
SALADE D'HIVER AU QUINOA ET CRANBERRIES <i>Roquette et racines de saison, graines de courge et sauce vierge.</i>	9.40€

MICHEL'S BURGER

LE POULET <i>Buns bio du boulanger, poulet pané, tranche de St. Nectaire, pousses d'épinard, mayonnaise maison à l'ail rôti, oignons caramélisés, tomate, sel de Guérande et poivre du moulin</i>	13.40€
L'AGNEAU <i>Buns bio du boulanger, steak d'agneau haché et mariné, tomme de brebis, salade mesclun, sauce blanche citronnée, tomate, sel de Guérande et poivre du moulin.</i>	15.30€
LE CABILLAUD <i>Buns bio du boulanger, filet de Cabillaud pané, faisselle citronnée de chèvre frais de la Ferme du Maras, pousses d'épinard, tomates confites, huile d'olive biologique, sel et poivre du Moulin)</i>	15.30€
LE CHEDDAR <i>Buns bio du boulanger, steak haché (VBF), bacon, double tranche de cheddar affiné, oignons caramélisés, pousses d'épinard, sauce béarnaise maison, tomates, sel de Guérande et poivre du moulin.</i>	14.20€
LE TOMME <i>Buns bio du boulanger, steak haché (VBF), rôsti de pommes de terre maison, tomme de chèvre du Poitou, champignons, sauce poivre maison, tomate, sel de Guérande et poivre du moulin.</i>	15.40€
LE VÉGÉTARIEN <i>Buns bio du boulanger, pousses d'épinards, rôsti de pomme de terre, champignons, tomates confites.</i>	15.40€

Michel's
BURGERS EFFET **XXL +3€**

RESTAURANT
BAR

Chez Michel

POITIERS

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE

SUGGESTION À L'ARDOISE

LES PLATS DE LA SEMAINE (MIDI) 8.70€

- MARDI -

POITRINE DE POULET FARCIE AUX PLEUROTÉS,
GRATIN DE POMMES DE TERRE.

- MERCREDI -

FILET MIGNON EN CROÛTE AUX OIGNONS CONFITS
& POMMES DE TERRE RÔTIES.

- JEUDI -

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE & RIZ PILAF.

- VENDREDI -

LINGUINES AUX MOULES ET COQUES CRÈME SAFRANÉE.

LES DESSERTS DE LA SEMAINE (MIDI) 3.90€

- MARDI -

LE PUIITS D'AMOUR.

- MERCREDI -

CRÈME CHOCOLAT LIÉGEOISE.

- JEUDI -

BUGNES LYONNAISES & CRÈME VANILLÉES.


- VENDREDI -


FONDANT AUX PATATES DOUCES.


FORMULE DU JOUR: PLAT + DESSERT = 10.80€

LES PLATS

BÒ BÛN <i>Bœuf mariné, nems, vermicelles de riz, crevettes, bouillon de la maison, petits légumes, coriandre ciselée, citronnelle fraîche, menthe ciselée, sésame et assaisonnement (sauce soja, nuoc mam).</i>	14.90€
FISH & CHIPS <i>L'authentique fish and chips londonien, filet d'églefin frais pané, sauce tartare et vinaigre de vin, salade verte de saison.</i>	13.70€

TARTARE FAÇON MICHEL Préparé ou Poêlé aller-retour (180G)  <i>Viande Française Limousine hachée, jaune d'œuf biologique, câpres, cornichons, échalottes, huile d'olive, moutarde, sauce Worcestershire, tabasco, sel de Guérande et poivre du moulin, salade de saison.</i>	15.80€
--	---------------

ENTRECÔTE (300 GR)  <i>Généreuse entrecôte de Bœuf du Limousin goûteuse et persillée, accompagnée d'une véritable béarnaise maison, salade de saison.</i>	22.80€
--	---------------

PAVÉ DE BŒUF (220 GR)  <i>Pavé de Bœuf du Limousin, sauce maison au choix (Béarnaise, Poivre, Roquefort), sel de Guérande et poivre du moulin, salade de saison.</i>	18.70€
---	---------------

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES (1 KG)  <i>Côte de Bœuf du Limousin tendre, sauce maison au choix (Béarnaise, Poivre, Roquefort), sel de Guérande et poivre du moulin, salade de saison.</i>	53.70€
---	---------------

CORDON BLEU <i>Filet de poulet pané, tranche de Beaufort et jambon de Bayonne.</i>	14.90€
--	---------------

TAGLIATELLE AUX PALOURDES <i>Tagliatelles aux palourdes, béchamel au Mascarpone, échalottes, vin blanc, persil, dés de tomate, huile d'olive.</i>	14.60€
---	---------------

LASAGNES MAISON AUX CHAMPIGNONS DE SAISON <i>Duxelle de champignons de Paris, pleurotes, Trompettes de la mort, Mozzarella et sauce tomate maison.</i>	13.80€
--	---------------

MAGRET DE CANARD FERMIER <i>Magret de canard rôti au miel de thym, gratin de patates douces à la cardamome.</i>	17.90€
---	---------------

RAVIOLES DE CREVETTES AU CURRY ROUGE À LA THAÏ <i>Pâte de curry rouge, crevettes, vermicelles de riz, choux chinois, julienne de légumes, nuoc mam.</i>	13.90€
---	---------------

ÉPAULE D'AGNEAU <i>Épaule d'agneau confite au romarin, écrasé de pomme de terre au persil plat.</i>	16.90€
---	---------------

CANNELLONI DE BUTTERNUT <i>Purée de butternut, sauce tomate maison, herbes fraîches, pesto & salade de saison.</i>	11.90€
--	---------------

ACCOMPAGNEMENTS: FRITES MAISON // LÉGUMES DE SAISON VAPEUR // POÛLÉE DE LÉGUMES // ECRASÉ DE POMME DE TERRE // SALADE VERTE DE SAISON.

Sauce BEARNAISE ROQUEFORT MAYONNAISE Poivre KETCHUP MAISON
Toutes nos sauces sont élaborées par notre chef, vous pouvez nous en demander plusieurs et plusieurs fois.

LES DESSERTS DU MOMENT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6.80€
CHEESECAKE À LA CRÈME DE MARRON ET PISTACHE	7.50€
NOUGAT GLACÉ MAISON ET DENTELLE À L'ORANGE	7.50€
FEUILLETÉ DE POIRE CARAMELISÉ	7.50€
MILLE FEUILLES CHOCOLAT ET GIANDUJA	7.50€
TARTE AUX NOIX ET CARAMEL BEURRE SALÉ	7.20€
KUSMI THÉ GOURMAND	7.50€
CAFÉ GOURMAND	6.50€

LES FORMULES DE MICHEL

Sauf jours fériés, Vendredi soir et week-end

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT

19.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

24.50€

Nem's (X3)
Salade d'hiver
Déclinaison de saumon
Foie gras de canard maison - Supp +3 €

Tartare Façon Michel - Supp + 2 €
Burger Le Cheddar
Fish & chips
Lasagnes aux champignons

FORMULE MICHEL BURGER

17€

BURGER AU CHOIX
FRITES MAISON + SALADE VERTE
SAUCE AU CHOIX

VERRE DE ST CHINIAN ROUGE (10 CL) OU BOISSON FRAICHE
OU 1/2 DE BIÈRE


N'hésitez pas à commander et à emporter pour déguster
votre repas à la maison ou au bureau.

FORMULE ENTRECÔTE

24.50€

ENTRECÔTE (300 GR)
FRITES MAISON + SALADE VERTE
SAUCE AU CHOIX

VERRE DE ST CHINIAN ROUGE (10 CL) OU BOISSON FRAICHE
OU 1/2 DE BIÈRE

Notre boucher nous approvisionne de viande 
Limousine (née, élevée et abattue en France, évidemment)

FORMULE MICHEL KIDS

6,50€

STEAK HACHÉ (VBF) FRAIS DE BŒUF POÛLÉ
MINI BURGER LE POULET
FISH AND CHIPS
+
GLACE OU FROMAGE BLANC

Une boisson au choix (Coca-Cola, Perrier, Vitell, etc.)
L'ensemble des plats est servi en portion réduite.

PRIX SERVICE COMPRIS-VIANDE DE BŒUF D'ORIGINE, NÉ ET ÉLEVÉ EN FRANCE DANS LE LIMOUSIN - LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION À LA CAISSE - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - CUISINE FAITE MAISON

TEL: 05 49 42 02 16 - 13, RUE DE MAGENTA - 86 000 POITIERS - OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 11H À 02H.

WWW.CHEZMICHEL-POITIERS.COM



C'EST SI BON ! JE L'EMMÈNE À LA MAISON !
DOGGY BAG

N'hésitez pas à demander le Doggy Bag, pour en profiter le soir-même ou le lendemain midi, avec le sentiment de faire un geste environnemental et éthique.

LES EVENTS



Pour déjeuner pratique et malin Chez Michel, vous emportez avec vous salades, plats, burgers et desserts.

MERCI !

Le Chef, **Christophe Rolland**, a sélectionné pour vous des producteurs locaux, soucieux de préserver leur mode de production traditionnel.

Nous remercions pour leur travail :

- La Boucherie Point** (Poitiers)
- David Hervé** pour sa méthode d'élevage des huîtres plates en claire (La Tremblade)
- Le Gaec du Marronnier** pour ses volailles fermières (Iteuil)
- La Ferme Gaillard** et son élevage de canards fermiers (Ménigoute)
- La ferme du Maras** pour son lait et ses fromages de chèvre fermiers (Chauvigny)
- Le Fournil d'Elina** pour son pain biologique (Poitiers)
- Broutilles** pour sa production certifiée bio et en circuit-court de graines germées (Poitiers)
- La famille Beauvallet**, bouchers de père en fils de bœufs limousins (Limoges)
- La Maison Montauzer**, depuis sa création en 1946, et son jambon IGP Ibaïona (Bayonne)
- Vives Eaux**, mareyeur, spécialisé dans la pêche côtière française (Bretagne & Vendée)

Nos fromagers pour leur plateau de fromages affinés et leur délicieux vieux Cheddar fermier
Nos producteurs locaux de légumes et fruits
Nos boulangers du quartier

Et ceux que nous oublions et qui fournissent tant d'effort pour notre plaisir, Merci encore !