

La Carte



Entrées

« Le Tartare de Dorade »		9€
Mangue / coriandre / combavas/ oignons rouge, vinaigrette exotique		
« Foie gras au naturel »	sup (4€)	13 €
Compotée de pommes à la vanille, brioche toastée		
« Le Houmous Végétarien »		9 €
Pignons de pin torréfiés, pois chiche aux herbes, pickles d'oignons rouge, Pain du Magrheb		
« Le Houmous Grison »	sup (4€)	9 €
Pignons de pin torréfiés, pois chiche aux herbes, pickles d'oignons rouge, Pain du Magrheb, viande séchée de grison		
« Le Tartare de légumes »		8 €
Légumes de saison et féta mariné aux herbes, crème de carottes sable		

Plats

« Le Bœuf »	sup (3 €)	26€
Tournedos de bœuf grillé, gratin de pomme de terre, sauce choron		
« Le Mignon de porc en croûte de satay »		23€
Pak choï braisé et polenta crémeuse, jus réduit		
« Le Végétarien »		20€
Gaufre à la carotte sable, Pak choï braisé, gratin de patates douce, sauce choron		
« Le Cabillaud »		23€
Paysanne de légumes (carotte, panais, celeri, courge, cristofine) bolognaise crevette		
« Grosses crevettes d'Argentine sauvage »		22€
Risotto crémeux, sauce safrané		

Pour toute allergie, merci de prévenir le personnel

Desserts



- « La Tarte au citron Meringuée »** **9 €**
Sablé breton, crème de citron, meringue italienne, zestes de citron confit
- « Le crumble de pommes à la vanille de guadeloupe »** **9€**
Glace vanille, sirop au calvados
- « Le Moelleux » (10 mn de cuisson)** **9 €**
Moelleux au chocolat cœur coulant, glace noisette, coulis framboise

Choisissez votre dessert à la commande

- « Le Duo Choca »** **9 €**
Sablé breton à la fleur de sel, ganache au chocolat, réduction et espuma au café
Spéculos concassés
- « Le Gourmand » (sup 2€ pour thé et tisane)** **9 €**
Café / Thé gourmand (finger citron meringué, Choco orange, Macaron, Tropézienne)
- « Mix de Fromages » (sup 2€)** **9 €**
Assiette de fromages (Camembert fermier, comté , Chèvre long)

Pour toute allergie, merci de prévenir le personnel