

-

PROPOSITION MENU IGLOO SUMMER 2026

– STARTERS/SNACKS

Pommes de terre rôties au beurre Miso, sauce barbecue maison. *Roasted potatoes with Miso butter, homemade BBQ sauce.*

Raviolis maison butternut, ricotta, citron et sauge. *Homemade raviolis with butternut, ricotta, lemon and sage.*

Carpaccio de tomates anciennes, pesto maison, Burrata et chips de pancetta. *Tomatos carpaccio, homemade pesto, crispy pancetta.*

– MAIN COURSE

Plat du jour (Tacos de bœuf, Boeuf Bourguignon, Chicken curry, Raviolis canard confit et fromage frais ...)

Salade fromage de chèvre, figues, noix, pommes de terre rôties et mâche, sauce balsamique. *Goat cheese salad, figs, walnut, roasted potatoes, lamb's lettuce, balsamique dressing.*

Salade César revisitée, romaine, croutons, tomates cerises, grenade, poulet pané, sauce sésame. *Special Cesar Salad, romaine, croutons, cherry tomatoes, grenade, fried chicken, sesame dressing.*

Galette complète, jambon, beaufort, œuf. *Special galette, ham, beaufort cheese, fried egg.*

– DESSERTS

Fondant choco, Glace Vanille et noix torréfiées. *Chocolate fondant, vanilla ice cream and roasted nuts.*

Cheesecake, coulis de fruits rouges. *Cheesecake, redfruit juice.*