



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS.

- MENU JUIN/JUILLET 2017 -

- ENTRÉES -

Carpaccio de champignons de Paris au conbawa 5

lait de coco, ciboulette, oignons rouge & poivrons

Salade de courgettes, feta & chips de carottes 6

pickles d'oignons rouges, graines de coriandre & menthe

Velouté glacé poivrons rouges & tomates 6

& poivrons mariné à l'ail

Tartine briochée, guacamole et oeuf bio poché 7

Cébette, pickle d'oignons & sirop d'érable

Salade de calamars & pommes de terre au citron vert 7

baies de rose, aneth & oignons rouges

- PLATS -

Steak de thon mi-cuit & wok de légumes à la citronnelle (+3) 15

petits pois, brocolis, poivrons marinés

Cuisse de poulet caramélisée au sésame & purée maison 12

Tartare de boeuf au couteau, chips de légumes 12

Salade vietnamienne 12

avec ou sans poulet croustillant, carottes, choux rouge, menthe, cacahouètes, cébette & coriandre

Burger du mois 14

FISHBURGER : Colin pané, sauce tartare, romaine.

- FORMULE -

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 16

Entrée + Plat + Dessert 20

- DESSERTS -

Le gros cookies chocolat blanc, Cranberry 6

et sa glace

Café - Cookie 4

Tarte abricots, frangipane et amandes effilées 6

Salade de fraise & nectarine infusées à la verveine & à l' Amaretto 7

Petit rocamadour 7

miel & salade

Glace et sorbet au choix 3

(Myrtille, basilic, caramel au beurre salé, verveine, feve tonka, fraises des bois)

1, 2 ou 3 boules 5

..... 6,5

- BOISSONS -

Jus frais 5

Les sodas/eaux 3

Café 2

Café crème 3,5

Thé et chocolat 4

Bière (33cl) 6

Vins : Rouge : Pinot Noir Val de Loire - Alias -BIO
Verre 4 / bouteille 22 / pichet (50cl) 14
Rouge : Syrah/Grenache - Little Garance -BIO
Verre 6 / bouteille 32/ pichet (50cl) 21
Blanc : Chardonnay Pays d'Oc - Ecoterra -BIO
Verre 6 / bouteille 32/ pichet (50cl) 21
Rosé : M de Minuty
Verre 6 / bouteille 32/ pichet (50cl) 21