

## Côté Salades & Entrées Chaudes

**Poke bowl** tiède de lentilles noires beluga et chou-fleur V mariné aux épices douces, légumes verts cuits et crus, pousses d'épinards, vinaigrette curry 17.50€

**Millefeuille** de légumes façon œuf cocotte, tartine de chèvre V au miel, salade de pays 17.50€

**Quiche** aux artichauts, épinards, champignons et ricotta, salade de pays V 16.50€

**Salade Caesar**, poulet croustillant, œuf mollet et bacon V\* 17.50€

## Côté Poissons

**Blanquette** de lotte au curry doux et lait de coco, duo de riz 20.50€

**Feuilleté** de sole et légumes sautés, crémeux de chou-fleur au cumin, jus corsé 21.50€

**Risotto** aux gambas, sauce homardine 22.50€

**Tentacule** de poulpe sautée, sauce chimichurri, crème de pois chiche au tahini et pommes grenailles rôties 22€

## Côté Pâtes

**Gnocchis** de potiron sauce gorgonzola, noisettes torréfiées, V pousses d'épinards 18.50€

**Cannelloni** façon enchilada végétarien V 18.50€

## Côté Viandes

**Poule** façon pot au feu 20€

**Daube** de noix de joue de bœuf, et polenta crémeuse 19.50€

**Cuisse** de canette confite, purée de panais, sauce cacao et petits légumes sautés 20€

**Smash burger** façon tartiflette, reblochon, lardons sautés, crème moutarde à l'ancienne 19.50€

## Côté Desserts

**Assiette** de fromages 8€

**Verrine** bananes flambées au rhum, crème vanille, croustillant spéculos 8€

**Moelleux** chocolat, caramel beurre salé, chantilly 8.50€

**Pomme** rôtie au miel, fromage blanc à la fleur d'oranger, sablé breton, coulis à l'orange 8€

**Mont blanc** revisité (purée de marrons, chantilly légère à la vanille, coulis fruits rouges, meringue craquante) 8€

**Tarte tatin** de coings, glace à la vanille 8€

**Café** gourmand 7€

**Glaces** et sorbets : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, citron, passion, fraise, framboise, cassis 1 boule : 3€  
2 boules : 6€

N'hésitez pas à nous demander notre brochure de services traiteur !