

Côté Salades & Entrées Chaudes

P oke bowl tiède de lentilles noires beluga et chou-fleur ✓ mariné aux épices douces, légumes verts cuits et crus, pousses d'épinards, vinaigrette curry	17.50€
M illefeuille de légumes façon œuf cocotte, tartine de chèvre ✓ au miel, salade de pays	17.50€
Q uiche aux artichauts, épinards, champignons et ricotta, salade de pays ✓	16.50€
S alade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon ✓*	17.50€

Côté Poissons

B lanquette de lotte au curry doux et lait de coco, duo de riz	20.50€
F euilleté de sole et légumes sautés, crémeux de chou-fleur au cumin, jus corsé	21.50€
R isotto aux gambas, sauce homardine	22.50€
T entacule de poulpe sautée, sauce chimichurri, crème de pois chiche au tahini et pommes grenailles rôties	22€

Côté Pâtes

G nocchis de potiron sauce gorgonzola, noisettes torréfiées, ✓ pousses d'épinards	18.50€
C annelloni façon enchilada végétarien ✓	18.50€

Côté Viandes

P oule façon pot au feu	20€
D aube de noix de joue de bœuf, et polenta crémeuse	19.50€
C uisse de canette confite, purée de panais, sauce cacao et petits légumes sautés	20€
S match burger façon tartiflette, reblochon, lardons sautés, crème moutarde à l'ancienne	19.50€

Côté Desserts

A ssiette de fromages	8€
V errine bananes flambées au rhum, crème vanille, croustillant spéculos	8€
M oelleux chocolat, caramel beurre salé, chantilly	8.50€
P omme rôtie au miel, fromage blanc à la fleur d'oranger, sablé breton, coulis à l'orange	8€
M ont blanc revisité (purée de marrons, chantilly légère à la vanille, coulis fruits rouges, meringue craquante)	8€
T arte tatin de coings, glace à la vanille	8€
C afé gourmand	7€
G laces 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 !