Formule MENU

Composez votre Menu à votre guise.
Nous appliquons ***- 4€*** *sur Entrée + Plat + Dessert*

Avril 2022

Au déjeuner

Le Café vous est offert
Du Mardi au Vendredi
si Entrée + Plat
ou (Entrée +) Plat + Dessert

Entrées

- Houmos de Fèves à l'Aneth **8€**
- Semoule de Chou-fleur en Taboulé à la Coriandre & Grenade ; Samoussa de Boeuf & Petits-Pois, Cannelle, Cumin **9€**
- Pressé d'Agneau au Cumin et Tahin **10€**

Plats

- Gnocchis à la Crème de Petits-Pois. Fèves & Petits-Pois, Burrata & Huile d'Ail des Ours **(VG)** **14€**
- Cuisse de Poulet fermier aux Olives & Citrons confits. Boulgour, Courgette & Artichaut rôtis **15€**
- Tartare de Boeuf Charolais à la Tapenade, Chèvre frais, Courgette râpée. Pommes de terre au four & Salade verte **17€**
- Pavé de Saumon Bomlo, Sauce Thaï au Lait de Coco. Riz Thaï à la Noix de Coco râpée & Cardamome, Carotte rôtie **19€**

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Nos plats contiennent différents allergènes possibles (fruits à coque, céleri, gluten, lactose notamment). Merci de nous annoncer TOUTES vos intolérances ou allergies

Desserts

- Faisselle au Miel de Tilleul & Amandes rôties **6€**
- Trio de Fromages affinés, Fruits secs **7€**
- Comme un Fiadone, à la Ricotta, Citron & Safran **7€**
- Fondant au Chocolat & Fève Tonka, Crème anglaise à la Tonka **7€**
  Avec son Verre de Rhum Dos Maderas des Caraïbes **15€**
- Assiette de Mignardises maison **10€**
- Le BabaCool & Ananas rôti **10€**
  Avec son verre de Rhum Pineapple macéré à l'Ananas **16€**
- ***Le Digestif Gourmand :*** **15€**
  Assiette de Mignardises maison & son verre de Rhum Pineapple macéré à l'Ananas *ou* de Whisky Teeling vieilli en fûts de rhum.

Café bio

& la Mignardise Maison du moment **2€**

Infusion du Jardin

& la Mignardise Maison du moment **3,5€**

Thé

& Mignardise Maison du moment **3,5€**