

TOUS NOS PLATS SONT CONCUS ET ELABORES PAR NOS SOINS A BASE DE PRODUITS
BRUTS

LA GAZETTE

Seul ou à partager

Planche Apéro , jambon San Daniele, Coppa, magret fumé, rosette, grison, boudin noir et fromages	17,50 €
Planche de jambon Pata Negra , pain toasté minute	petite 11,00€ grande 17,00 €
Piadina au jambon San Daniele , mozzarella, tomates confites et roquette	9,50 €
Piadina au saumon fumé , mozzarella, tomates confites et roquette	9,50 €

Petites Entrées

Chirashi de Thon mariné au soja , pomme Granny Smith & riz	8,00 €
Velouté Butternut , Chantilly de bacon	8,00 €
Salade d'Automne , légumes du moment froids & vinaigrette balsamique	8,00 €
Oeuf cocotte , crème et champignons, mouillettes beurre de truffe	7,00 €

Fresh & Good

Prawns Poke Bowl , crevettes snackées, chou rouge, carotte, concombre, radis, riz & wakamé, Granny Smith	14,00 €
Chèvre fermier de région roti & frais , salade, betterave rouge, fruits frais et secs	13,00 €
Bo bun d'hiver , bœuf mariné façon Thaï, nems de poulet, vermicelles de riz, coriandre, menthe, concombre, oignon frit, carotte, cacahuète	13,50 €
Penne aux Morilles , crème de foie gras et copeaux de Parmesan	18,00 €
Brooklyn bagel au saumon fumé , cream cheese, frites maison	13,50 €

Veggies

Wok de nouilles de blé dur , légumes sautés	14,00 €
Penne Al pesto , pignons grillés, Parmesan et roquette	13,50 €
Végétarien Burger , betterave rouge & butternut, guacamole, œuf au plat, oignon rouge, frites, cheddar et grains de courge	14,00 €
Crème de Tandoori & légumes vapeurs , riz	13,00 €

Quelques Plats

Cabillaud rôti , bâtonnets de céleri, potimarron vapeur, tapenade d'olive noire à la Grecque	17,00 €
Filet de bar snacké , purée de patate douce & huile citronnée	17,00 €
Thon mi-cuit , nouilles de blé dur, légumes sautés	17,00 €
Seiches à la plancha , légumes vapeur & Salsa Romesco	15,50 €
Risotto de poulet , roquette, tomate confite & Parmesan	15,50 €
Boudin Basque Christian Parra , avocat, patate douce snackée à la plancha & Salsa Romesco	15,50 €
Supreme de poulet & crème de Tandoori , légumes vapeurs, riz	15,00 €
Magret de canard , patate douce snackée à la plancha & sauce BBQ maison	16,00 €
Tigre qui pleure : un émincé de filet de boeuf* mariné Thaï (servi uniquement saignant), légumes vapeur & riz	19,00 €
Chicken burger , filet de poulet, fromage à raclette, salade, oignon rouge, cornichon & frites maison	14,50 €
Tartare de boeuf* cru ou poêlé aller/retour , préparé ou non préparé, frites maison	14,00 €
Manhattan bacon burger * , sauce cheddar, frites maison	14,50 €
Big Blue Cheese Burger * , sauce au bleu, frites maison	14,50 €
Pavé de boeuf *(180-200g) , sauce poivre de Sarawak ou Bleu, frites maison ou légumes vapeur	14,50 €
Entrecôte "race à viande" ** (280-300g) selon arrivage au sel de Guérande, Béarnaise et frites "maison"	22,00 €

*viande origine France ** viande origine voir notre ardoise

suppléments sauce ou garniture 2€

LA GAZETTE

Douceurs & Gourmandises

Crèmeux au chocolat, marmelade à l'orange	7,00 €
Mille feuilles vanille, noix de Pécan & sauce caramel	7,00 €
Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème fraîche épaisse	7,00 €
Poire pochée, sablé breton & Chantilly Tonka	7,00 €
Tarte au citron meringuée	7,00 €
Belle part de Tiramisu	7,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,00 €
Café gourmand, assortiment de petits desserts maison servi avec un café ou un thé	8,00 €

Les Fromages

Fromage blanc, fruits frais & sec au miel	5,50 €
Assiette de fromages du moment, mesclun de salade	petite 7,50€ grande 12,50 €
Chèvre frais de région, sel, poivre & miel	6,00 €

MILKSHAKES (45CL) 6,10€

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel

Les coupes Glacées a l'alcool (3 boules et 2 cl d'alcool) 6,00€

Colonel (citron vert, vodka)

Iceberg (menthe chocolat, Get 27)

Martiniquaise (rhum-raisin, rhum brun)

Les sorbets & glaces 1 boule 2,50€ 2 boules 4,00€ 3 boules 5,00€

Vanille, chocolat, caramel, cerise, café expresso, citron vert, fraise, framboise, lait de coco, rhum-raisin, mangue, peches des vignes, violette, yaourt bulgare, menthe-choco, pistache, passion

NOUS VOUS INFORMONS QU'UNE CARTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE ET NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS INFORMER A LA COMMANDE

Service restaurant toute la semaine de 12h00 à 14h30 et de 19h à 22h30

La semaine formule du jour plat+dessert 12,50€ ou plat solo 9,50€ et dessert solo 4,50€

Brunch le Week-End et Jours Fériés de 11h30 à 15h

Carte hiver 2020 / 2021

Prix nets et service compris