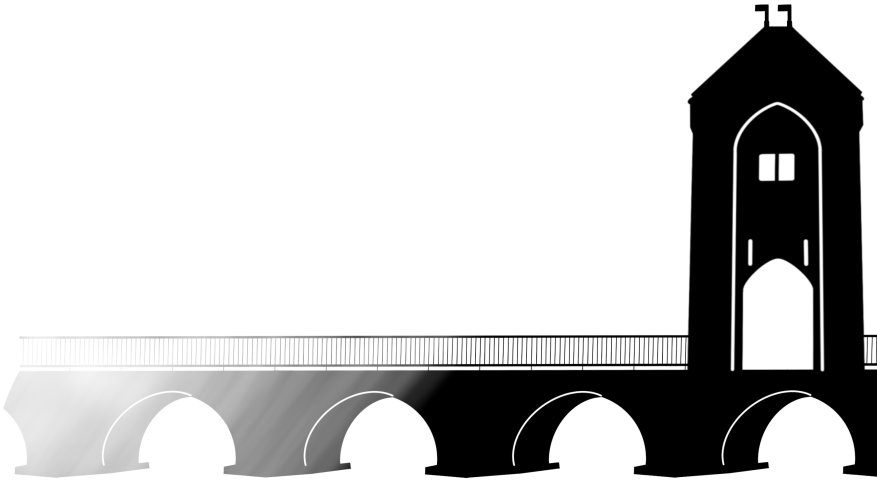
LA PORTE DE BOURGOGNE

Cuisine du Monde

Moret-sur-Loing



À LA CARTE

À PARTAGER

	L	XL
➡ QUESADILLAS Tortilla, fromage, viande hachée, tomates, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce chimichuri	15,00€	
➡ QUESADILLAS VÉGÉ Tortilla, fromage, tomates, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce chimichuri	14,00€	
➡ PLANCHE DE CHARCUTERIE	15,00€	25,00€
➡ ASSORTIMENT DE FINGER FOOD MAISON Mozza sticks aux saveurs d'Italie, croquettes butternut-fêta, chili cheese pointe de café & chimichuri, onion bahji, chèvre pané tomates séchées noix & miel	16,00€	26,00€

LES ENTRÉES

- BRUSCHETTA CAPONATA & SCAMORZA GRATINÉE — 10,50€
- GASPACHO DE MELON, SIPHON JAMBON DE PAYS AU PORTO & FAUX CHIMICHURI FACON PESTO — 11,00€
- ROULEAU D'AVOCAT, ACHARD DE BETTERAVE & CREVETTES, MAYONNAISE MANDARINE — 12,00€
- TACOS CHORIZO, FÊTA, GUACAMOLE & HOUMOUS DE HARICOT ROUGE — 12,00€

LES PLATS

- TARTARE DE LA SEMAINE — 22,50€
- ARAIGNÉE DE PORC FAÇON TONKATSU SAUCE HAYASHI, RIZ FRIT — 22,00€
- PAVÉ DE SAUMON, PICO DE GALLO, POELÉE MÉDITERANÉENNE AU CHORIZO — 22,50€
- AUBERGINE ALLA PARMIGIANA — 18,50€

LE COIN BRASSERIE

Servi avec frites maison

- LE BURGER CAPRINA — 18,00€
  Steak burger maison, chèvre, pesto, tomates séchées, oignon rouge, salade, mayonnaise moutarde & miel
- LE BURGER CHICKEN GUAC' — 18,00€
  Poulet pané maison, salade, poivron, oignon rouge, tomate, guacamole, sauce au yaourt
- LE WRAP HONOLULU — 18,00€
  Tortilla, fish maison, salade, tomate, oignon rouge, concombre, mayonnaise maison curry-coco
- LE FISH HAVANNA MAISON — 16,50€
  Poisson pané au mélange d'épices & mayonnaise maison curry-coco
- L'ENTRECÔTE COLOMBIANA 250g — 25,00€
  Mélange d'épices au café, sauce chimichuri

LES SALADES

SANTA FE	Salade, tomate, poivron, maïs, haricot rouge, oeuf au plat, chimichuri, vinaigrette citron & coriandre	14,50€
MYKONOS	Salade, tomate, tomates séchées, concombre, câpres, olives, oignon rouge, fêta, vinaigrette balsamique & basilic	14,50€
ALICUDI :	Salade, tomate, tomates séchées, chèvre pané, coppa, noix, vinaigrette balsamique & basilic	15,50€
NASSAU :	Salade, tomate, concombre, poivrons, pickles d'oignon, poisson pané maison, vinaigrette curry	15,00€

LES FROMAGES

- CERVELLE DE CANUT — 7,00€
  Faisselle, échalote, persil, ciboulette, huile d'olive, sel & poivre
- ASSIETTE DE CHÈVRE — 7,50€

LES DESSERTS

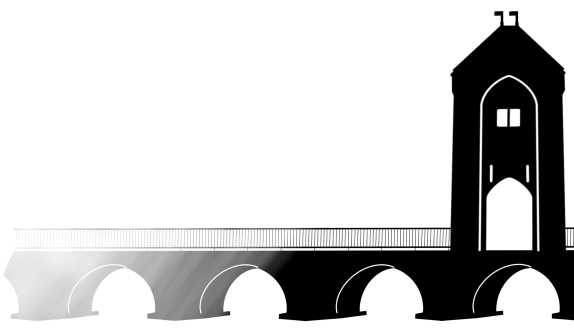
- BRIOCHE PERDUE CHOCOLAT-CACAHUÈTE , GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR — 12,00€
- TIRAMISU PÊCHE-PASSION — 12,00€
- ECLAIR AU POP-CORN CARAMÉLISÉ — 12,00€
- PAVLOVA ANANAS-COCO, CHANTILLY COCO MAISON — 11,00€

LES GLACES ARTISANALES

CRÈME GLACÉE :
Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Café pur Arabica, Pistache de Sicile, Rhum-raisin, Caramel beurre & sel de Guerande, Menthe-chocolat.

SORBET PLEIN FRUIT :
Noix de coco, Framboise, Fraise senga sengana, Fruit de la passion, Citron de Sicile, Cassis de France.

- COUPE 1 BOULE — 3,50€
- COUPE 2 BOULES — 6,00€
- COUPE 3 BOULES — 8,00€



FORMULE DÉJEUNER

uniquement les midis du mercredi au vendredi
Hors jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert 21,90€
Entrée + plat + dessert 26,90€

ENTRÉES

TOMATE - MOZZARELLA

-

SALADE À LA MÉXICAINE

-

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PLATS

PLAT DU JOUR

-

LE BURGER CAPRINA

-

LE BURGER CHICKEN GUAC'

-

LE FISH HAVANNA

-

LE WRAP HONOLULU

-

L'ENTRECÔTE + 6€

DESSERTS

CERVELLE DE CANUT

-

BRIOCHE PERDUE MAISON

-

BROCHETTE D'ANANAS FLAMBÉE AU RHUM

-

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

MENU DU VOYAGEUR

38,00€

ENTRÉES DE LA CARTE

-

PLATS DE LA CARTE
(Entrecôte + 3€)

-

DESSERTS DE LA CARTE

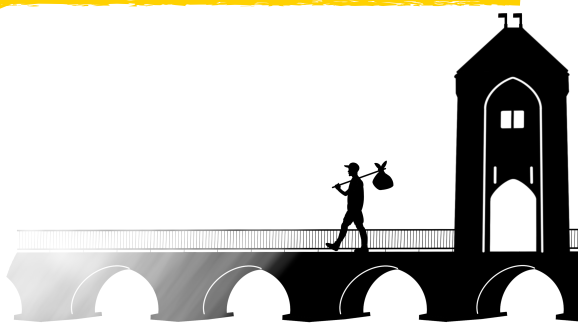
ou

COUPE 3 BOULES AU CHOIX

POUR LES ENFANTS 11,00 €

NUGGETS FRITES

-

SAUCISSE FRITES

GLACE UNE BOULE AU CHOIX