



A M + E L C U I S I N E

Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

Minimum de 40 euros de commande

Livraison gratuite : Bourgneuf, Dompierre-sur-mer, Sainte Soulle, Saint Rogatien, Périgny, Puiboreau

Livraison 5€ : La Rochelle, Aytré, La Jarne, La Jarrie, Lagord, L'Houmeau, Angoulins, Châtelailon, Saint Vivien, Vérines, Longèves

Livraison 10€ : Île de Ré

Passez vite commande au 06.18.71.41.43



A P A R T A G E R

Tous nos plats sont préparés à partir d'ingrédients frais. Les prix indiqués sont pour une personne/portion. Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

CRÈME DE FETA AU MIEL

4 €

Servie avec du pain pita (150g)

EMPENADAS

6 €

Petits chaussons farcis typiques de la cuisine argentine servis par 4

A la viande de bœuf (+1€)

Aux épinards frais, ricotta, pignons de pin

SAMOUSSAS

4 €

Triangle de feuilles de brick garni de farce servis par 3

A la viande de bœuf (+1€)

Aux légumes

Au poulet à la cannelle (+1€)



ENTREES

Tous nos plats sont préparés à partir d'ingrédients frais. Les prix indiqués sont pour une personne/portion. Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT RÔTIE **6 €**

Coco, curry (250 ml)

VITELLO TONNATO **8 €**

Plat typique piémontais servi frais : tranches de veau et mayonnaise au thon

TARTE FINE POIRES CHAOURCE **6 €**

Noix torréfiées

CHAKCHOUKA **7 €**

Poêlée de tomates, oignons et oeufs cuits en surface

GRAVLAX DE BOEUF **9 €**

Salade thai



PLATS

Tous nos plats sont préparés à partir d'ingrédients frais. Les prix indiqués sont pour une personne/portion. Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

CÔTELETTES D'AGNEAU

14 €

En croûte de pistaches, amandes et pignons

ENGLISH BEEF PIE (4/6P)

24 €

Tourte au bœuf confit lentement mijoté et petits légumes

DHAL DE LENTILLES CORAIL

10 €

Et riz blanc parfumé

CREVETTES SAUTÉES MIEL SÉSAME

14 €

Et riz blanc parfumé

PAPPARDELLES BUTTERNUT RÔTIE

10 €

Sauce crémeuse parmesan et noix



PLATS

Tous nos plats sont préparés à partir d'ingrédients frais. Les prix indiqués sont pour une personne/portion. Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

TAJINE D'AGNEAU (4/6P)

35 €

Aux pruneaux

PENNE ALLA VODKA

10 €

Sauce tomate à la crème et à la vodka mijotée

POULET SAUTÉ AU GINGEMBRE

12 €

Sauce crémeuse coco curry graines de sésame et riz blanc parfumé



ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont préparés à partir d'ingrédients frais. Les prix indiqués sont pour une personne/portion. Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

SEMOULE	3 €
PURÉE DE BUTTERNUT RÔTIE COCO	5 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE BIEN BEURRÉE	3 €
RIZ BLANC PARFUMÉ	3 €
POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES	5 €
GRATIN DE PATATES DOUCES COCO CURRY	6 €



DESSERTS

Tous nos plats sont préparés à partir d'ingrédients frais. Les prix indiqués sont pour une personne/portion. Les commandes doivent être passées 48h avant. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes spécifiques.

TARTE AU CHOCOLAT COULANT (4/6P)	10 €
CRUMBLE POMMES CANNELLE	4 €
BROWNIE NOIX DE PÉCAN	4 €
MOUSSE CHOCOLAT CARAMEL	4 €
RIZ AU LAIT	4 €
FINANCIERS AU THÉ MATCHA X9	8 €