

Bienvenue aux

PETITES SARDINES

LE MENU



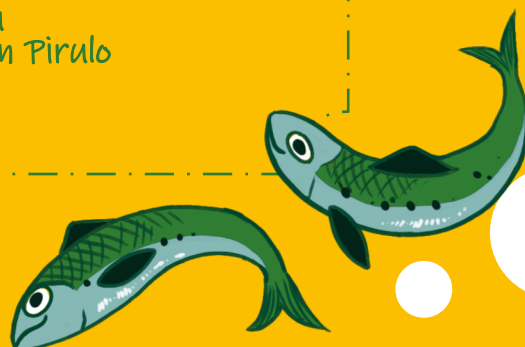
Aux Petites Sardines nous faisons la part belle au partage, aux belles rencontres et au travail de nos producteurs locaux.

Maraîchage : Les Jardins de la Gassotte - Saint Germain
Pommes de terre de la Ferme du Bois - Journet
Andouillettes : Au Boudin Campagnard - Senillé-St-Sauveur
Tisanes, sirops de plantes : Le jardin du coin - Celle L'Evescault
Bières artisanales : Brasserie Les Gabariers

Menu des P'tites Sardines (jusqu'à 10 ans)

- 1 brochette de poulet ou 3 sardines grillées et pommes de terre
 - 1 sirop à l'eau
- 1 boule de glace ou un Pirulo

10 €



Nos Entrées

Nos entrées sont élaborées maison
exclusivement avec des produits de saison
Voir ardoise pour les fraîcheurs du jour.

Les Bowls

Servis avec sauce vinaigrette
ou sauce Bowl (soja, huile de
sésame, vinaigre de riz, miel)

Bowl Végé 13 €
Riz à sushi vinaigré, salade, chou,
concombre, carottes râpées,
tomates cerises, cacahuètes

Bowl Poulet 15 €
Riz à sushi vinaigré, salade, chou,
concombre, carottes râpées,
tomates cerises, poulet grillé,
cacahuètes

Les Salades

Salade Estivale 13 €
salade, tomates, dés de fromage,
concombre, poivrons marinés,
carottes râpées, oignons doux

Salade Poularde 15 €
salade, tomates, dés de fromage,
concombre, poivrons marinés,
carottes râpées, oignons doux,
poulet grillé



Nos Planchas

Toutes nos grillades sont accompagnées
de pommes de terre cuites au four et salade verte

« Les Petites Sardines »... grillées
sardines nature grillées au gros sel
Par 5 13,50 € / par 7 16,50 €

L'Andouillette artisanale de chez Nicolas
Servie sur un lit oignons-lardons
17,50 €

Brochettes de poulet mariné & sauce blanche aux herbes
15 €

Plancha du Jour
Voir tableau

Nos Desserts

Voir la carte des gourmands