

LES TAPAS (PLANCHES)

JAMBON serrano affiné 22 mois / 12 €
CHORIZO IBÉRIQUE / 8 €
saucisson IBÉRIQUE / 7 €
PLANCHE MIXTE / 13 €

LES COCKTAILS DU MOMENT

SPRITZ VOUVRAY 15CL / 7,5€

APÉROL / JUS D'ORANGE / VOUVRAY BRUT

MOSCOW MULE 15CL / 7,5€

VODKA CITRON VERT / GINGER BEER

PUNCH PLANTEUR 15 CL / 7,5€

Mangue / Goyave / RHUM BLANC AGRICOLE

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT
23.90€

FORMULE CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
28.90€

EXEMPLES DE CHOIX (NOS PROPOSITIONS CHANGENT RÉGULIÈREMENT)

ENTREES

- SALADE THAÏ A LA CITRONNELLE,
CORIANDRE FRAICHE ET NEMS DE
VOLAILLE

- Tarte fine CHORIZO, Fromage
de BREBIS

- SALADE DE MOGETTES,
CONCOMBRE, TOMATES CONFITES
ET COPEAUX DE serrano

- SAUMON BIO GravLax, crème
D'AVOCAT (+ 4€)

- CREME FROIDE DE PETITS POIS,
ŒUF MOLLET, CROÛTONS

- TERRINE DE PORC FERMIER maison
aux NOIX

PLATS

- ONGLET DE BŒUF GRILLÉ, sauce
ECHALOTE, FRITES maison

- DOS DE CABILLAUD en croûte
D'HERBES, WOK DE LÉGUMES DE
SAISON, sauce velouté

- PLUMA DE PORC ROI ROSE MARINE
AUX EPICES TANDOORI, POELEE DE
GRENAILLES

- TARTARE DE BŒUF HACHÉ
Préparé par nos soins, FRITES
maison

- BALLOTINE DE POULET FARCIE à
LA SCARMOZZA, éCRASÉ DE POMME
DE TERRE, JUS DE viande

- GAMBAS CROUSTILLANTES,
nouilles sautées aux
LÉGUMES, BISQUE DE CARAPACES
(SUP 2 €)

(PROPOSITION VÉGÉTARIENNE
DISPONIBLE à LA DEMANDE)

DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES affinés

- FAISSELLE aux HERBES ou à La
CONFITURE

- MOELLEUX COULANT au CHOCOLAT,
CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

- RIZ au LAIT à La VANILLE DE
MADAGASCAR

- TARTELETTE MERINGUÉE au CITRON,
SORBET CITRON VERT

- Café Gourmand

- CRÈME BRULÉE à La FÈVE DE TONKA

- SOUPE DE FRAISES DE TOURAINE,
GLACE YAOURT ET TUILE
CROUSTILLANTE