

- POUR LES APERITIFS ET ENTRÉES -

	- € =
• Calamars à la Romaine sauce tartare par: 12	10
18	14
• Assiette de couteaux persillés par: 12	11
18	15
• Assiette de fritures sauce tartare par: 12	13
(calamars, accras, pépites d'encornets) 18	19
• Assiette de croquetas au jambon ibérique par: 12	12
18	18
• Assiette de falafels sauce tartare par: 12	10
18	14
• Assiette de foie gras maison (80g)	14
• Planche à partager (Pâté de campagne, fromage de brebis au piment d'Espelette, 5 falafels, 5 calamars, 5 croquetas, jambon de Parme, Bresaola)	24

- LES SALADES -

(Salade, tomates, oignons rouges, champignons, poivrons)

• Provençale (gésiers confits, magret séché, foie gras)	19,50
• César revisitée (poulet pané aux croûtes, sauce César maison, croûtons, copeaux de grana padano)	pte: 14
	gde: 18
• Burrata (tomates séchées, Burrata di Bufala 125g, jambon de Parme, coeurs d'artichauts)	pte: 15
	gde: 19
• Basque (poivrons confits, croûtons, pancetta grillée, fromage de brebis au piment d'Espelette)	pte: 14
	gde: 18
• 2 vds au vent au chèvre (béchamel aux lardons, fromage de chèvre, miel, noix), salade	16

- LA PIZZA DU NOUENT -

• Base tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives	26cm: 12
	33cm: 14,50

-LES PLATS-

= € =

(des frites que nous servons sont umaisen)

- Lasagnes umaisen bœuf et chèvre (bœuf haché, chèvre, aubergines, tomate provençale, béchamel), salade 18
- Tagliatelles Carbonara (oignons, lardons, crème, œuf) 14
- Tagliatelles aux st jacques (st jacques fraîches, crème, échalotes et vin blanc doux) 21
- Raviolis à la truffe, crème aux champignons et truffe d'été (supplément foie gras: 6€) 19,50
- Raviolis citron basilic, crème, poivre du moulin et pignons de pin 18,50
- Casserole de gnocchis gratinés (sauce tomate, crème, fromage de chèvre et emmental), salade 14
- Entrecôte Summental grillée, frites salade (supplément foie gras: 6€) 25og: 23
35og: 33
- Lagret 16P entier (400g) grillé, frites salade (supplément foie gras: 6€) 25
- Pluma de porc d'Espagne (250g), sauce au poivre umaisen, frites 18
- Brochettes de poulet du Sud Gerv (300g) aux Herbes de Provence, frites 19
- Burger au bœuf (bœuf haché, sauce burger, fromage de brebis au piment d'Espelette, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites 18,50
- Burger aux st jacques (st jacques fraîches, sauce citron ciboulette, pancetta grillée, oignons et poivrons confits, salade, tomate), frites 22
- 6 grosses crevettes grillées et persillées, salade 21,50
- Filets de Colin (300g), sauce citron ciboulette, tagliatelles et compotée de tomates umaisen 18,50

Sauces en supplément

-LES DESSERTS -

- € =

• Tiramisú maison au Nutella (café, spéculoos et Nutella)	7
• Panna Cotta maison, coulis au choix (fruits rouges, chocolat chaud, caramel, miel ou mangue)	5,50
• Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel	6
• Brioche façon pain perdu Nutella <u>ou</u> confiture de lait maison, chantilly	6,50
• Banoffee maison (crumble spéculoos, confiture de lait maison, bananes et chantilly)	8
• Far breton maison, glace vanille et chantilly	7
• Banana split (1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly)	9,50
• Coupe Kahlika (1 boule praliné, 1 boule café, Kahlika et chantilly)	8
• Coupe neugat (2 boules neugat de Jontélimar, Nutella, spéculoos et chantilly)	8
• Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	6,50
• Coupe tiégesise au choix (chocolat, caramel, café ou coco)	6,50
• After 8 (2 boules menthe, Gel 24, chantilly) ou Colonel	8
• Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule fraise, 1 boule citron, rhum blanc et chantilly)	9
• Coupes de glaces: - 1 boule	3
- 2 boules	4,50
- 3 boules	6
• Café gourmand: - far breton maison	4
- glace vanille	
- fromage blanc coulis fruits rouges	
• Suppléments: coulis ou chantilly	1,50

- MENU COMPLET : 25€ (midi et soir) -

- FORMULE A 19€ entrée + plat ou plat + dessert -
(seulement le midi)

Vol au vent au chèvre

ou

Salade de gésiers

ou

Salade basque

ou

Calamars à la Romaine sauce tartare par 8

ou

Couteaux persillés par 12 (+ 3€)

=

Entrecôte 180 g grillée, frites (+ 2€)

ou

Brochettes de poulet aux Herbes de Provence, frites

ou

Pluma de porc d'Espagne, sauce au poivre, frites

ou

Ravioles citron basilic, crème, poivre du moulin,
pignons de pin

ou

Filet de Colin 150g, sauce citron ciboulette,
tagliatelles et compotée de tomates maison

=

Panna Cotta maison coulis au choix

ou

Far breton maison, chantilly

ou

Crêpes au chocolat, glace vanille et chantilly

ou

Tiramisu maison (+ 2€)

ou

Banoffee maison (+ 2,50€)