

# FANFAN

The  
**GASTANIÙ**  
FAMILY

## POUR COMMENCER

### OEUF MAYO 10€

à la chapelure d'herbes, mayonnaise au satay, radis, germe, cébette et fleur séchée

### GROS NEM DE FETA CROUSTILLANT 11€

Pané aux corn flakes, coeur de confiture de tomate, crème de courgette, pickles de tomate, piquillos, radis, germe et fleur séchée

### MELON CHARENTAIS 12€

Mariné au balsamique blanc et à l'huile d'olive thym/romarin, chips de jambon de pays, cream cheese à la roquette, framboise, pickles de pêche et amande

### TOMATE ANCIENNE 13€

Stracciatella, croûton de focaccia à l'huile d'olive, pesto pêche/basilic, pastèque, balsamique, pignon de pin, roquette et poudre d'olive

### CARPACCIO DE THON 13€

Guacamole, pickles, radis, coriandre, maïs grillé, banane plantain, tartare de mangue et leche de tigre citron/piment/coco

### CROQUETAS DE TRUFFADE ET COPPA 10€

Pané à la panko, en persillade, concassé de tomate au poivre de Kerala, roquette et noix

## SALADES

### BUN 19€

Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame

### LOULOUTE 20€

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade

### OLIVEUR 20€

Chèvre pané, pomme, noix, figue, abricot sec, pêche, jambon de pays, melon charentais, radis, framboise, tomate cerise, oignon rouge et mesclun

### COBB 20€

Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun

### GABI 20€

Patate douce rôtie, freekeh (blé vert fumé), artichaut, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, haricot vert, pois chiches, maïs, cranberry, olive, noisette, sucrine et sauce tahina/citron vert et sauce tahina/citron vert

### BOWL DE LA SEMAINE 20€

Voir ardoise

## POISSONS & VEGGIES

### MI-CUIT DE THON 24€

Wok de légumes, sauce satay/cacahuète/lait de coco, sésame, ciboulette, aneth, tartare de mangue, radis et oignon frit

### LASAGNE AUX LEGUMES CONFITS 21€

Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette, parmesan et coulis de piquillos

### DOS DE CABILLAUD 24€

Houmous, salade de pois chiche/edamame/petit pois, pastèque grillée, cébette, abricot sec, vinaigrette grenade/zaatar/citron noir, pop-corn de pois chiche, coriandre et pignon de pin

### MAFALDINE AUX MOULES 24€

Moules au vin blanc, stracciatella, pesto pistache/basilic, tomate cerise confite, courgette marinée au citron, cébette, chapelure de pistache et poudre d'olive

## VIANDES

### TARTARE AU COUTEAU 23€

Préparé à l'olive noire, tomate confite et parmesan, salade de pomme de terre comme «chez Mémé» : charlotte, radis, sucrine, échalote, oignon frit et ciboulette

### SUPREME DE VOLAILLE 24€

Polenta croustillante au vieux Cantal, caviar d'aubergine, piperade, jus à l'ail fumé, condiment maïs/piquillos/olive, maïs grillé et tapenade d'olive verte

### MAGRET DE CANARD 24€

Laqué au vinaigre de framboise et miel de fleurs, purée de carotte jaune, carotte confite, yaourt au pain d'épices, granola, groseille et cranberry

### VITELLO TONNATO 24€

Veau rosé cuit à basse température, mayonnaise thon/ail noir, pickles de tomate cerise, câpre, sucrine, radis, croûton de focaccia à l'huile d'olive, potatoes de charlotte et copeaux d'Ossau-Iraty (brebis)

### BAVETTE 24€

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

## BURGERS, DWICHS & FRITES

### LE FANFAN BURGER 20€

Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon

### LE GUEZMER VEGE 20€

Hot dog de merguez veggie, confiture de tomate, pickles, féta, piquillos, cébette, avocat, houmous et oignon frit

### LE GROS COCHON BURGER 20€

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrine, vieux cheddar et oignon confit

## A PARTAGER

### PLANCHE DE CHARCUTERIE 21€

### PLANCHE DE FROMAGES AFFINES 21€

### MIXTE 24€

### LE CROQUE 13€

Pain de campagne, jambon de paris, crème de truffe d'été, Comté et roquette

### SAINT-MARCELLIN ROTI 11€

Pesto pistache/basilic, tartare de tomate ancienne/confite et mouillettes de pain de campagne

### CASTANIÙ FRITES, CANTAL FONDU ET LARD FUME

### POUR 1 5€

### POUR 2 9€

### FRITES DE PATATE DOUCE / SAUCE AU YAOURT CITRONNEE 8€

### ASSIETTE DE FRITES 6€

## FROMAGES

### AU CHOIX 6€

Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin de chèvre ou Comté

### ASSIETTE 3 FROMAGES 12€

## POUR FINIR

### BROOKIE TIEDE AU CHOCOLAT 11€

Crème anglaise praliné, noix, caramel crispy et glace caramel au beurre salé

### COMME UN MILLEFEUILLE 11€

Fraise, crème légère à la pistache, confit d'abricot, huile d'olive et pistache

### ILE FLOTTANTE 11€

Pêche, framboise, gel framboise/yuzu, praline rose et crème anglaise

### DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS 11€

Gaspacho melon/pastèque, kiwi, ananas, framboise, groseille, fraise, grenade, sorbet framboise, graines et coco croustillante

### BRIOCHE PERDUE 10€

Caramel, crème fouettée et glace vanille

### PASSION PAVLOVA 11€

Confit de mangue, gel passion, amandes torréfiées et chantilly mascarpone à la vanille

### CAFE GOURMAND 10€

MIAM  
MIAM