

LES TAPAS (PLANCHES)

JAMBON serrano affiné 22 mois / 11 €
CHORIZO IBÉRIQUE / 7 €
saucisson IBÉRIQUE / 6 €
PLANCHE MIXTE / 12 €

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
22.90€

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
- ASPERGES BLANCHES, crème légère crumble parmesan
- SALADE DE MOGETTES, CONCOMBRE, TOMATES CONFITES ET COPEAUX DE SERRANO
- SAUMON BIO GRAVLAX, crème D'AVOCAT (+ 4€)
- CREME FROIDE DE PETITS POIS, ŒUF MOLLET, FROMAGE DE BREBIS
- 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
- BROCHETTE DE LOTTE, NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES, BISQUE DE CARAPACES (SUP 4 €)

(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 TOURAINES, GLACE YAOURT ET TUILE CROUSTILLANTE