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 à la citronnelle et coriandre, nems de volaille
- Tarte fine, crème acidulé, saumon gravlax
- Pain bao au porc effiloché
- Saumon Label rouge gravlax, crème d'avocat (+ 4€)
- Velouté de butternut, œuf mollet, haddock fumé, noisette
- Terrine de porc maison aux noix

PLATS

- Onglet de bœuf grillé, sauce échalote, frites maison
 - Dos de cabillaud en croûte d'herbes, wok de légumes de saison, sauce velouté
 - Pluma de porc Roi Rose marinée aux épices Cajun, poêlée de grenailles et shiitakés
 - Tartare de bœuf haché préparé par nos soins, frites maison
 - Ballotine de poulet Farcie à la scarmoza, écrasé de pomme de terre, jus de viande
 - Gambas croustillantes, nouilles sautées aux légumes, bisque de carapaces (+2 €)
- (Proposition végétarienne disponible à la demande)

DESSERTS

- Assiette de Fromages affinés
- Faisselle aux herbes ou à la confiture
- Moelleux coulant au chocolat, sauce caramel beurre salé, glace vanille
- Riz au lait à la vanille de Madagascar
- Tartelette meringuée au citron, sorbet citron vert
- Café gourmand
- Crème brûlée à la fève de Tonka
- Poire pochée au vin épicée, sorbet cassis et tuile crouillante