



Semaine : E + P ou P + D : 21€ / Menu complet : 25€

Week-end et fériés : 23€ / 30€

A PARTAGER

Sardines « Le Gonidec » / Beurre / Citron : 7€

Tartinades Pause Saumon / Toasts : 7€ / 8€

ENTRÉES - 7 €

Ceviche du moment (Coco / Citron / Coriandre / Concombre)

Gaspacho de melon / Crème de balsamique
Pastèque / Croûtons (VG)

Boulettes de poulet laquées au soja / Tzatziki

Chèvre frais / Huile vierge / Poivre Phú Quốc

PLATS - 16 €

Salade de céréales / Poulet basse temp / Tomates anciennes
Concombre / Mimosa / Sauce César

Filet de cabillaud / Légumes
Mayo poivre vert / Kasha / Salade d'herbes

Brochette de filet mignon / Vierge / Caponata

Salade de légumes d'été rôtis / Mozzarella / Tomates cerises
Pesto / Crumble (VG)

FROMAGES ET DESSERTS - 7 €

Tomme Bio du Marais Champs / Confiture poivron & cerises de Vertou

Chèvre frais / Huile vierge / Poivre Phú Quốc

Abricot rôti romarin-huile d'olive / Lait ribot / Streusel

Financier amande & noisette grillées / Mousse fraise

MENU ENFANT - 12€

Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Jus de pomme Bio