



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 locales ou Tarama (Voir vitrine) / Toasts : 7€ / 8€

ENTRÉES - 7 €

Tsukune de poulet / Sauce teriyaki / Coleslaw léger

Maquereau basse température / Crème de topinambour
Herbes fraîches / Pickles

Céleri rôti / Labneh maison aux agrumes / Ketchup betterave (VG)

PLATS - 16 €

Onglet de veau / Mousseline de coco / Légumes glacés / Jus corsé

Tempura de poisson / Pommes de terre rôties
Épinards / Sauce tartare

Poireau brûlé / Freekeh pilaf / Feta / Crémeux pois cassés (VG)

FROMAGE ET DESSERTS - 7 €

Assortiment de fromages Beillevaire

Tatin pommes / Chantilly Reine-des-prés / Croquant cacahuètes

Chou craquelin au chocolat au lait / Crémeux orange

MENU ENFANT (- 10 ANS) / ADO - 13€ / 18€

Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Boisson