

ENTRÉES

Gaspacho de betteraves et tomates € 8.00
Crème de feta, coulis de fruits rouges

Terrine de cochon € 8.00
Abricots, noisettes et oignons

Gravlax de maigre au saté € 9.00
Déclinaison concombre aux herbes,

DESSERTS

Ganache pralinée, sablé cacao € 10.00
Crème et financier pistache

Sablé breton aux figues € 9.00
Crème vanille et confit de figues

Pêches et nectarines en sirop € 9.00
Ganache chocolat blanc, Crumble

Assiette de fromages € 10.00

BOISSONS

Apéritifs

Kir 12cl	6.00€
Américano 12 cl	8.00€
Martini 5cl	6.50€
Apérol spritz 12cl	7.50€
Kir royal 12cl	10.00€
Gin tonic 12cl	7.00€
Soda 33cl	3.90€
Jus de fruits 25cl	5.00€

Bières

Afflighem pression 25cl	3.90€
La chouffe 33cl	6.00€
La petite couronne 33cl	6.00€
La mort subite 33cl	6.00€

Eaux

Eau gazeuse microfiltrée :	
75cl	3.50€
50 cl	2.50€
Evian 50cl	3.00€
Evian 1L	4.00€

PLATS

Tataki de thon rouge € 21.00
Choux chinois, poires, nectarines, grenades
Mascarpone de wasabi

Volaille basse température € 20.00
Purée aux olives, coulis de tomates, brunoise
de courgettes et tapenade

Bavette grillée € 22.00
Pomme de terre grillée et poivrons, sauce
chimichuri

Crème de carottes aux épices et coco € 16.00
Carottes confites et crues, coriandre

FORMULE MIDI

Plat du jour € 16.00

Entrée/Plat du jour

ou

Plat du jour/Dessert

€ 21.00

Entrée

+ Plat du jour € 25.00

+ Dessert

Une fiche d'évaluation des allergènes est à votre disposition à l'accueil
Prix nets en euros, taxe et service compris.