

## Menu Bistronomique Septembre 2019

Entrée - Plat 18 €

Tous nos plats sont préparés maison

Plat - Dessert 18 €

Entrée - Plat - Dessert 22,50 €

Accords 3 cidres-mets 11 €

Menu enfant 10 € (Croque jambon-fromage et frites, brownie)

### ENTRÉES (7 €)

- 🍷 Tataki de bœuf (bœuf mariné) sauce satay et kasha
- 🍷 Poissons fumés en salade colorée
- 🍷 Mozzarella panée, sauce chimichurri et tomates cerises



### PLATS (16 €)

- 🍷 Cassolette de coco de Paimpol et veau fondant
- 🍷 Burger de poisson sauce aioli, frites maison
- 🍷 Thon snacké et piperade
- 🍷 Mezzé Libanais végétarien



### DESSERTS (7 €)

- 🍷 Mousse de yaourt, gelée de figues et brioche grillée
- 🍷 Charlotte à la pêche et jus d'hibiscus
- 🍷 Mousse snickers, croquant et spoom au chocolat noir