

Guinguet'

Entrées

à partager façon Tapas :

Crunchy pétales – <i>Mayonnaise curry</i>	6 €	Assiette de rosette	8 €
Duo de charcuterie <i>Lomo et Chorizo</i>	15 €	Cerveille de canut – <i>Petits croûtons</i>	7 €
Tapenade de Poivron – <i>Petits croûtons</i>	8 €	Beignets de courgettes – <i>Mayonnaise curry</i>	7 €

Nos Plats

Salade Campagnarde – <i>Salade de saison, lardons, croûtons, fondue d'oignons, pomme de terre, œufs durs et vinaigrette agrumes.</i>	17 €
Salade de printemps – <i>Salade de saison, radis asiatique, beignets de courgettes, avocats, fèves edamame, tagliatelle de carotte, mélange de graine, Vinaigrette agrumes.</i>	16 €
Tartare de thon au gingembre, sauce soja et avocat – <i>Frites et salade verte de saison.</i>	20 €
Camembert rôti, thym et miel – <i>Pain grillée et salade verte.</i>	23 €
Filet de St Pierre – <i>Sauce vierge agrumes, poêles de légume printaniers, riz basmati.</i>	23 €
Gratin de ravioles, crème d'asperge et amandes torréfiées. – <i>Salade verte.</i>	19 €
Bas carré de veau confit – <i>Jus corsé, romarin, gratin de pomme de terre crémeux et salade verte.</i>	22 €
Andouillette grillée à la fraise de veau « Maison BRAILLON » – <i>Jus d'oignons et gratin de pomme de terre crémeux.</i>	24 €
Pièce du boucher – <i>Sauce poivre vert, frites et salade verte. (Viande rouge suivant arrivage)</i>	24 €

Nos Desserts

Verrine d'abricot rôti aux miel, crème mascarpone et brisure d'oréo	8 €
Cheesecake citron et purée de framboise	8 €
Crème brûlée vanille	8 €
Fondant au chocolat, purée de framboise	9 €
Churros, purée de framboise ou sauce chocolat	7 €
Café ou thé gourmand :	8 €
Mini crème brûlée vanille / mini fondant chocolat/ mini verrine d'abricot	

Menu enfant : 12 €

Aiguillettes de poulet panées, pommes frites

+

Coupe glacée (2 boules) ou Churros