

Menu enfant 9€

Formule déjeuner (15€) : tarte salée au choix ou
soupe garnie du moment + un dessert au choix

LES TARTES SALÉES 10,50€

Courges/champignons

Royale de champignons, potimarrons laqués à la sauce soja et sésame, salade de laitue de mer, salicornes, sauce aioli à la coriandre

Tart'iflette :

Crème d'oignons, pommes de terre fondantes, jambon de vendée, reblochon coulant, pickles d'oignons roses

Saumon/chou-fleur

Crèmeux chou-fleur, saumon mariné ni-cuit, tombée de pousses d'épinards, sauce savora, choux-fleurs en pickles

Tarte de la semaine : demandez-nous !

SOUPE DU MOMENT : demandez-nous ! 9€

PLANCHE DE CHARCUTERIES (2pers) 12€

Rillettes de porc maison, pâté de campagne maison, jambon vendéen, saucisson, condiments

LES TARTELETTES SUCRÉES 6€

Ananas/passion

Pâte sucrée à la vanille, crèmeux au fruit de la passion, ganache montée au citron vert, ananas, sorbet au citron vert et à la vanille

Chocolat/cacahuètes

Pâte sucrée au cacao, crèmeux au chocolat, choucou à la fleur de sel, nougatine, cacahuètes, crème glacée façon « Snickers »

La tarte galette

Pâte sucrée à la vanille, crème d'amandes, ganache montée, feuilletage maison caramélisé, amande sablée

POUR LES BECS SUCRÉS

« The » Kouign Amann 5€

sauce caramel beurre salé, glace au lait Ribot

Verrine mangue et noix de coco 4€

Panier de 20 mini madeleines cuites à la minute 5€

Brownies aux noix 3,50€

Scones canneberges/crème devonshire/confiture maison (x2) 4€

Gâteau carotte /meringue citron 3,50€

Cheesecake/spéculoos/vanille 4€

Glaces et sorbets à la boule 2€

Gros sablé breton ou cookies 2,50€