carte restaurant

menu 17 €
entrée, plat, dessert ou fromage café

viande | poisson | **Végé ayurvédique**

Velouté de courge, mascarpone, lard sec, œuf de poule heureuse
Parfais , crumble au curcuma
Filet de saumon à la betterave, caviar végétal de citron vert, crème fumé, blinis — 5,50 €

Race ancienne de tomate ,vinaigrette de au fruit rouge, huile de moutarde, herbe de jardin, tofu pimenté sauté — Ss gluten, Ss lactose

$$$$$$$$

Suprême de poulet contisé au fromage de chèvre, pomme grenaille sauté, légumes du moment
Filet de truite à l'unilatéral ,marmelade acidulé au mout de raisin, roquette, riz sauté à la thaï — 12,50 €

Dahl de lentille corail ,épinard, lait de coco, noix de cajou. — Ss gluten, Ss lactose

$$$$$$$$
plateau de fromage ou faisselle — 6,00 €
$$$$$$$$
Tarte fine aux figues, pistache , glace amande

salade de pomme, poire, raisin, tiede, miel d'ici, granité de cidre — 5,00 €

Panacotta au lait d'avoine ,parfum de lavande, joue de mangue snacker — Ss gluten, Ss lactose

vente a emporter

les burgers maison — 8 € — **servis au restaurant** — 12 €

Buns maison, joue de bœuf confite, pickel maison, tomme d'ici,oignon rouge, sauce bbq maison

Buns maison, effilochée de poulet 150g sauce bbq maison, tomme d'ici, salade tomate , houmous de noix de cajous

Buns maison, tofu piment, pickles maison, houmos de noix de cajous, tomate et salade oignon rouge

Buns maison,hallumi, miel, piperades, tomate et salade oignon rouge

les piadinas maison — 7 € — **servis au restaurant** — 11 €

Piadina , tomate , mozzarella buffala, roquette, huile olive, balsamique raiduit

Piadina, tomate, aubergine, thon, ,mozzarella burrata, huile olive, balsamique raiduit

Piadina, tomate, aubergine confite, roquette, mozzarella burrata, huile olive, balsamique réduit

le Poutine maison — 5 € — **servis au restaurant** — 8 €

frites maison, fromage (tomme d'ici), sauce viande

le coin du pizzaiolo

La marguerite: sauce tomate, mozzarella burrata, basilic

La 4 fromages: sauce tomate, mozzarella burrata, livarot, tomme normande, roquefort, olives

La campagnarde: sauce tomate, mozzarella burrata, jambon cru, champignons olives

La normande: creme de Manerbe , mozzarelle burrata julienne de jambon cru, camenbert et andouille

La houlgate: creme de Manerbe, mozzarelle burrata, coques, ciboulette ail et roquette

plateau repas

15 €
livré à partir de 4 personnes ou retirer sur place avec commande 48 h a l'avance si de dernière minute ce sera au choix du chef en collaboration du client

entrée au choix

Tomate et burrata ,huile d'olive et balsamique réduit

Saumon mariné à la betterave, crème aigre, salade de courette et son huiles

Velouté de courge au mascarpone servi chaude en thermos individuel

Salade de quina et chanterelle, fromage de chèvre d'ici

plat au choix

Filet de truite poché, sauce vierge, salade de linguine aux légumes du moment.

Magret de canard cuit en base température, au ponzu, maki de riz et légumes

Œufs de poule heureuses pochés, salade de lentille parfumé au feu de bois , nickel de légumes.

Bruschetta de betterave rôtie au miel, houmous de lentilles corail, fallafels ,salade fatouche.

Fromage, pain, sel poivre vinaigrette, rince doigt

dessert maison aux choix

Yaourt maison à la crème fraiche, coulis de fruit aux herbes du moment.

Salade de fruit maison, sirop léger au miel d'ici.

Tartelette au fuit de là, quenelle de crème fraiche sucré

Œuf à la neige, coulis d'ananas vanille , Arlette aux agrumes.

33cl boisson (eau plat, pétillante ou soft drink

plateau repas sandwiches

8 €
livré à partir de 4 personnes ou retirer sur place avec commande 48 h a l'avance si de dernière minute ce sera au choix du chef en collaboration du client

3 demi sandwiches au choix identique pour toute la livraison

Pain bagnat "niçois" au thon ou poulet

Baguel au saumon, concombre et crème aigre ou poulet,bacon, roquette

Wrap aux crevettes chiffonnade de salade ou poulet curry et fruit exotique

Délice de viande sechée, cornichon et beurre moutarde

Baguette parisienne au jambon cru, beurre et cornichon ou fromage de Brie

Ciabatta à la coppa et aubergines grillées ou tomate mozzarella et pesto

Pain au cereal au blanc de poulet et cruditée ou jambon blanc œuf et tomate

Pain anglais (club) au bœuf et garniture ou vegetarien aux œufs durs

avec une salade identique pour toute la livraison — 10 €

Salade tomate et mozzarella

Salade d'envive au bleu de gex

Salade fatouche sauce tahine

Salade campagnarde fromage et crouton

Salade de haricot vert à l'echalotte et huile de noisette

Salade grecque tomate concombre olive feta

avec un dessert identique pour toute la livraison — 13 €

Yaourt maison à la crème fraiche, coulis de fruit aux herbes du moment.

Salade de fruit maison, sirop léger au miel d'ici.

Tartelette au fuit de là, quenelle de crème fraiche sucré

Œuf à la neige, coulis d'ananas vanille , Arlette aux agrumes.

33cl boisson (eau plat, pétillante ou soft drink si sandwich, salade, dessert boisson offert

cocktail et reception

2€/piece et à part personne
livré à partir de 15 personnes ou retirer sur place avec commande 96 h a l'avance si de dernière minute ce sera au choix du chef en collaboration du client

pain surprise	divers salé chips cacahouette	assiette de charcuterie	mini sandwich
assiette de fromage	iles flottante truffe potiron	pic tomate mozza	thon mariné soja
assiette dips	medaillon de homard mangue	pince de viande seche	chips de legumes
assortiment de maky	mille feuille pecorino braseola	tartelette leg croquante bille	flute salee

bavarois	langoustine gaspacho crevette seché petit pois neige de morille choux fleur piment doux croustillant de bf topinenbourg vadouvan chant cerfeuil huitre betterave gingembre	**gaspacho / smoothie**	legume vert tomate ancienne concombre lait de coco tomate poivron asperge petit pois bacon courgette declinaison
bille	petit pois et menthe bœuf balsamic	**gravlax**	saumon sate saumon melise citronelle saumon sate coriandre saumon betterave rouge thon concombre saumon anteh
brushetta	figue jambon tomate mozza	**magret canard**	lime et herbe hunet ananas menthe piment
canapé	choix du chef speciaux voir bon de commande	**maki**	bar passion courgette rataouille crabe crabe saumon dorade dorade avocat cury leoume thaï thon nigiri mariné thon rougail vanille
céviche	bar aux piment doux lotte aux agrumes		
cœur de saumon	creme aigre saté vitelotte asperge morille		
crême brulée	mont d'or echalotte confite gorgonzola poire		
crevette	feroce d'avocat chantilly wazabi mariné aux epice		

filet de bar	rillette sablé comme un BN blinis potiron basilic thai	**toast et sablé**	tomate mozza rillette de saumon curry foie gras chutney mangue foie gras perle de pomme
saint jacques	chantilly coriandre caviard gingenbre citron vert papaye chantilly gingembre graine de basilic chantilly truffe	**mini cone**	mascarpone paprika leg guacamole crevette marscopne basilic leg tomate caviards aubergine
sucette de foie gras	hybiscus fraise fraise tagada sureau balsamic pain epice	**panacotta**	chevre tomate roquette buffala tomate roquette burrata cresson radis
tartare	bœuf tex mex bœuf asiatique bœuf istanbul saumon saumon citron vert st jacques st jacques rubarbe dorage sur son toast	**roll de bœuf**	wasabi basilc parmesan marjolaine raz el hanout
		roll de veau	saltimbocca tomato
		roll de volaille	curry carotte absinthe ponzu citron vert
		roll de canard	endive agrume poulet tandorry saumon concombre
		verine gourmande	salade voll tandorry mesclun hv artichaud tomate crabe pamplemousse

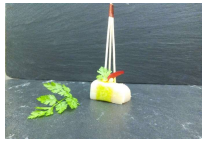
personnel de service: 25€/h

cuisinier : 25€/h

service de boisson ss alcool: 3€/personne

service de boisson av vin et soft : 5€/personne

service de boisson champagne et sorf: 7€/personne

nous pouvons nous adapter a tous vos budgets et partenariat

un chef à domicile : 50€/h