

NOS ENTRÉES

9€

LA SALADE PROVENÇALE

Salade de penne, tomates, sauce tomate, vinaigrette

allergènes : produits laitiers, gluten, sulfites, œufs

LA TERRINE DE CAMPAGNE

Terrine de campagne de Daniel Gérard à Légé (44)

allergènes : moutarde, sulfites

LA SALADE FRAÎCHEUR

Salade de crudités , carottes, concombre et salade verte, vinaigrette

allergènes : moutarde, sulfites, œuf

LE TABOULÉ DE MAMAD

Semoule, concombre, poivrons et menthe

allergènes : aucun

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

Chorizo, Rosette, Jambon Cuit, Rillettes

allergènes : aucun

NOS PLATS

18€

LE SAUMON FAÇON TATAKI

Saumon façon tataki, écrasé de patates douces et

touche d'huile de sésame

allergènes : poissons, produits laitiers, sésame

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Mélange de légumes rôtis: courgette, aubergine,

poivrons, carotte et fenouil

allergènes : aucun

LE SAUTE DE PORC

Sauté de porc, petits légumes à la provençale, riz

basmati

allergènes : sulfites

LA CARBO NANTAISE

Linguines, jambon et Curé Nantais

allergènes : lait

LES SUGGESTIONS DU CHEF

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pavé de rumsteck, servi avec frites maison et sauce au poivre

non disponibles dans nos formules, en supplément pour les soirées étape

24€

NOS DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Sélections de fromages locaux, servie avec salade et beurre demi-sel

allergènes: produits laitiers, sulfites, moutarde

LE FAR BRETON

Far breton aux pruneaux

allergènes: produits laitiers, œuf, gluten

LE CAFÉ GOURMAND

Mini tartelettes citron, mangue, mini far breton et boule glace vanille servi avec la boisson chaude de votre choix

allergènes : produits laitiers, œufs, gluten