

LE
HASARD
LUDIQUE

bōki

LA
CANTINE
DE LÉON

Pour faire du bien à la planète, tous nos bocaux sont consignés à 2€

ENTRÉES

4€

Velouté de Courgettes au Chèvre Cendré
Tomates Multicolores, pesto rosso & Mozzarella Buffala
Caviar d'Aubergines
Houmous de Pois Chiches aux Champignons grillés
Dal de Lentilles Corail, Carrot Cake & Condiment Concombre
Chicken Tikka Salad
Effiloché de Poulet sauce Cocktail, Crémeux d'Avocat
Salade de Quinoa, Féta, Tomates, Roquette

PLATS

9€

Poulet au Curry, Nouilles Thaï
Tajine de Poulet au Citron confit & Olives
Parmentier de Canard à la Patate Douce
Tartiflette de Léon au Lard fumé & Reblochon
Saucisse au Couteau, Purée grand-mère
Risotto Crémeux au Jambon cuit à la Truffe & Parmesan
Blanquette de Veau à l'Ancienne, Riz Basmati
Couscous Végétarien aux 7 légumes
Salade Quinoavocado
Calamars à l'Armoricaine, Tagliatelles
Gratin de Macaronis au Comté
Risotto crémeux aux Légumes Verts & Parmesan
Dos de Lieu sauce Soja, Crémeux de Patate Douce

DESSERTS

4€

Cheesecake
Tarte au Citron au Spéculoos Croquant
Fromage blanc au Miel & Muesli
Crème Caramel
Crème au Chocolat
Financier Pistache & Chocolat
Compote de Pommes au Spéculoos
Fondant au Chocolat
Riz au caramel laitier

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 12€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 14.5€

LE
HASARD
LUDI*QUE*

CARTE DU MIDI
SERVICE DE 12H À 14H30

LA
CANTINE
DE LÉON

ENTREES 6€

Entrée du jour
Soupe du jour
Entrée végétarienne du jour

PLATS 13.50€

Plat du jour viande
Plat du jour poisson
Plat du jour végétarien
Riz sauté, risotto crémeux au jambon cuit, truffe et parmesan
Salade Thaï au boeuf mariné grillé +4€

DESSERTS 6€

Dessert du jour
Brie de Meaux & salade verte
Dessert fruité du jour

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18.50€

VÉGÉS

Houmous de pois chiches à la grenade	5€
Guacamole aux dés de poivrons	5€
Croustillants de lentilles corail, coulis de tomates	4€
Tortilla aux oignons, piment d'Espelette	7€
Pimientos de Padron au gros sel de Guérande	9€
Patatas bravas au coulis de tomate, mayo piment d'Espelette	8€
Nachos au cheddar fondu et guacamole	9€

TERRE

Txistorra grillée à la plancha	9€
Tataki de bœuf soja gingembre	10€
Assiette de jambon cuit à la truffe et copeaux de parmesan	12€
Planche de charcuteries Lomo Extra, Chorizo Bellota, Serrano 18mois	2pers : 15€ / 4 : 28€
Planche de charcuteries 1 fromages affinés Lomo Extra, Serrano 18m, Comté 18m, Manchego	2pers : 17€ / 4 : 32€
Manchego, pate de coings	6€
Comté 18mois, pate de coings	8€

MER

Calamars à la romaine, sauce tartare	8€
Carpaccio de thon sésame et coriandre	11€

CROQUETAS

Croquetas Serrano	Par 3 : 5.50€ / 6 : 10€
Croquetas légumes	
Croquetas Mac&Cheese au jambon cuit à la truffe	

SUCRÉ

Dessert du chef selon l'humeur du jour ! Demandez à nos serveurs !	5€
---	----