



## LE MIDI

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16€ ou Entrée + Plat + Dessert 18,50€  
Uniquement du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30,  
hors jours fériés, Samedi midi à la carte*

### Entrées

- Houmous de Pois chiches à la Grenade 6.
- Guacamole 6.
- Pimientos de Padrón à la Fleur de Sel (Menu +1.) 8.
- Œuf BIO Mimosa au Piment d'Espelette 6.
- Poireaux Vinaigrette aux Noix 6.
- Terrine de Foies de Volaille, Oignons Confits 7.
- Crumble de Saint-Marcellin rôti, Muesli au Miel (Menu +3.) 10.
- Tataki de Bœuf soja-sésame-gingembre (Hors menu) 12.

### Plats

- Tagliatelles de Légumes sautés à la Thaï 13.
- Tartine de Guacamole au Saumon fumé, Cream Cheese & Aneth, salade verte 14.
- Tartine de Guacamole à la Féta, Courgette rapée & Grenade, salade verte 13.
- Risotto au Jambon cuit à la Truffe & Parmesan Reggiano (Menu +4.) 18.
- Salade Thaï au Tataki de Boeuf & Légumes croquants (Menu +2.) 17.
- Croque de Léon au Jambon cuit à la Truffe, Frites ou Salade 13.
- Filet de Lieu sauce vierge, Purée Grand-Mère 14.
- Garniture Supplémentaire +4.

### Desserts

- Brie de Meaux & Salade verte 6.
- Carpaccio d'Ananas & Sorbet Citron 6.
- Brownie aux Noix & Glace Vanille 6.
- Fromage Blanc au Miel & Muesli 6.



## **LE BARBECUE SUR LE QUAI**

*Tous les soirs du lundi au vendredi, continu le week-end*

**Brochette de Kefta de Bœuf « Normand » 180G 12€**

(+1 Garniture au choix + 1 Sauce au choix)

Brochette seule 9€

**Brochette de « Poulet Jaune Français » 250G épices Cajun 13,9€**

(+1 Garniture au choix + 1 Sauce au choix)

Brochette seule 10,9€

**Brochette de Légumes à la Provençale 10,5€**

(+1 Garniture au choix + 1 Sauce au choix)

Brochette seule 7,5€

-

**Garnitures au choix :**

Frites

ou

Salade de Farfalles à l'Italienne

**Barquette de Frites ou de Salade de Farfalles 4,5€**

-

**Sauces au Choix (1 par assiette) :**

Mayo Piment d'Espelette / Fromage blanc Fines Herbes / Moutarde / Ketchup

Sauce supplémentaire 0.5€

**Le Sucré**

Petits pots de Glaces & Sorbets Artisanaux 4,5€

**Biologiques** (125ML)

**Chocolat - Vanille - Mangue - Framboise**



## **LE BRUNCH DE LA CANTINE**

*les dimanches midi à partir du 13 septembre 2020 / 25€*

**Café - Thé - Chocolat Chaud**  
**Verre de Jus de Fruits Allain Millat**  
**Corbeille de Viennoiseries & Pain**  
**Confitures & Miel**

+

**4 sides au choix**

*(side supplémentaire 3€)*

Œufs Brouillés  
Œuf Mimosa au Piment d'Espelette  
Baked Beans  
Houmous de Pois Chiches  
Guacamole  
Poireau Vinaigrette  
Jambon Serrano  
Jambon cuit à la Truffe  
Terrine de Foies de Volaille  
Brie de Meaux  
Demi Saint Marcellin  
Frites Maison

+

**1 plat au choix**

Croque de Léon au Jambon cuit à la Truffe, salade verte  
Tartine de Guacamole au Saumon fumé, Cream Cheese & Aneth, salade verte  
Tartine de Guacamole à la Féta, Courgette rapée & Grenade, salade verte

+

**1 dessert au choix**

Fromage blanc au Miel & Muesli  
Brownie aux Noix  
Carpaccio d'Ananas