

LA GAZETTE

TOUS NOS PLATS SONT CONCUS ET ELABORES PAR NOS SOINS A BASE DE PRODUITS BRUTS

Seul ou à partager

Planche Apéro , San Daniele, Coppa, magret fumé, rosette, grison, et fromages	17,50 €
Antipasti , mozzarella bufala, San Daniele, Coppa, artichaut, légumes marinés	15,50 €
Planche de jambon Pata Negra , pain toasté minute	petite 11,00€ grande 17,00 €
Piadina au jambon San Daniele , mozza, tomates confites et roquette	8,50 €
Piadina au saumon fumé , mozza, tomates confites et roquette	8,50 €

Entrées

Velouté butternut , crème de bacon	8,00 €
Oeuf cocotte , crème et champignons, mouillettes	7,00 €
Gravelax de saumon , pommes vertes, crème à l'aneth	8,50 €

Fresh & Good

Chèvre fermier de région roti , , salade, betterave rouge, fruits frais et secs	12,00 €
Bo bun d'hiver, sauté boeuf Thaï, nems de poulet , vermicelles de riz, coriandre, menthe, concombre, oignon frits, carotte, cacahuètes	13,50 €
Brooklyn bagel au saumon fumé, cream cheese , frites maison	13,50 €
Penne aux morilles , crème de foie gras et copeaux de Parmesan	17,00 €

Veggies

Wok de nouilles de blé dur , légumes sautés	14,00 €
Penne Al Pomodoro , tomates, basilic, olives noires, Parmesan	13,50 €
Penne Al pesto , pignons grillés, Parmesan et roquette	14,00 €
Végétarien Burger , betterave rouge et butternut snackées, oeuf au plat, oignon rouge, frites de patates douces, cheddar et grains de courge	14,00 €
Tom yam , lait de coco, citronnelle, cumbava, légumes vapeurs	13,00 €

Quelques Plats

Cabillaud rôti à l'olive noire , mousseline de céleri, coulis de cresson	15,50 €
Langoustines snackées , polenta cremeuse a la Mascarpone	15,00 €
Thon mi-cuit , nouilles de blé dur, légumes sautés	15,50 €
Seiches à la plancha , légumes de saison et piment d'Espelette	15,50 €
Tom Yam et supremes de poulet , lait de coco, citronnelle, cumbava	15,00 €
Cotelettes d'agneau , légumes de saison et jus a l'Espelette	15,00 €
Magret de canard , frites de patates douces, jus fruité et acidulé	16,00 €
Boudin Basque Christian Parra , avocat et purée de patate douce	15,50 €
Tigre qui pleure : un émincé de filet de boeuf mariné Thaï (servi uniquement saignant), légumes vapeur, riz	18,50 €
Tartare cru ou poêlé , frites maison	14,00 €
Manhattan bacon burger * , frites maison	14,50 €
Big Blue Cheese Burger * , sauce au bleu, frites maison	14,50 €
Pavé de boeuf *(180-200g) , sauce poivre de Sarawak ou Bleu, frites maison ou légumes vapeur	14,50 €
Entrecôte "race à viande" ** (280- 300g) selon arrivage au sel de Guérande, Béarnaise et frites maison	21,00 €

Douceurs & Gourmandises

Crème au chocolat noir "After Eight" , guimauve et tuile au thé Matcha	7,00 €
Mousse de marrons	7,00 €
Méli-Mélo de fruits de saison frais cuits au four , fruits secs, anis étoilé, crème fraiche	7,00 €
Mille feuilles poire caramel	7,00 €
Cheesecake aux citrons et speculoos	7,00 €
Beau Baba Au Rhum	7,00 €
Sablé Breton pommes caramélisées et caramel salé	7,00 €
Amandine à la poire	7,00 €
Belle part de Tiramisu	7,00 €
Crème brulée à la vanille Bourbon	7,00 €
Café gourmand , assortiment de petits desserts maison servi avec un café ou un thé	8,00 €
Fromage blanc, fruits frais & sec au miel	5,50 €
Assiette de fromages du moment , mesclun de salade	petite 7,50€ grande 12,50 €
Chèvre frais, sel, poivre & miel	6,00 €
Glaces et sorbets 1 boule 2,20€ 2 boules 3,40€ 3 boules 4,40€	

*viande origine France ** viande origine U.E voir notre ardoise

NOUS VOUS NOTIFIONS QU'UNE CARTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE ET NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS INFORMER A LA COMMANDE

Service restaurant toute la semaine de 12h00 à 14h30 et de 19h à 22h30

Brunch le Week-End et Jours Fériés de 11h30 à 15h

Carte Automne/Hiver 2018/2019

Prix nets et service compris