

# Carte Bistrot

## Entrées

### ✓ Tartine printanière

œuf bio en deux façons, houmous de petits pois frais, pain rustique au levain

### Rillettes de Mer

lentilles vertes en salade, huile de Combawa

### Printemps gourmand, *trois mini-entrées savoureuses*

+ 3 €

*Tartine printanière, Rillette de Mer, Smoothie détox (carotte, orange, gingembre)*

## Plats

18 €

### Pêche de Méditerranée snackée

blettes bio, oignons rouges sautés à l'ail frais, beurre blanc

### Magret de canard en tataki

mi-cuit en croute de sésame, légumes bio croquants

### Salade fraîcheur de la Cheffe

## Desserts

### ✓ Duo de fromages, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs

### ✓ Mousse au chocolat, fève de Tonka

### ✓ Le Bon & Gros Gâteau : fromage blanc et citron

### ✓ Café gourmand, *deux mini-desserts et une glace artisanale, accompagnés d'un café*

+ 3 €

|                                   |                               |            |                           |
|-----------------------------------|-------------------------------|------------|---------------------------|
| <b>Menu Bistrot 2 Temps</b>       | Entrée, Plat ou Plat, Dessert | <b>22€</b> | <i>le midi en semaine</i> |
| <b>Menu Bistrot 3 Temps</b>       | Entrée, Plat, Dessert         | <b>28€</b> |                           |
| <b>Menu Bistrot 4 Temps</b>       | 2 Entrées, Plat, Dessert      | <b>36€</b> |                           |
| <b>Duo de fromages</b>            | en complément d'un dessert    | <b>+6€</b> |                           |
| <b>Menu enfant</b> jusqu'à 10 ans | Plat en ½ portion, Dessert    | <b>15€</b> |                           |

✓ Indique des assiettes végétariennes pouvant inclure des produits laitiers, du miel et/ou des œufs.