




TRAITEUR - REPAS DE FAMILLES
SÉMINAIRES - ÉVÈNEMENTIEL

 06 76 97 50 81

 3 place des Halles, 85400 Sainte Gemme la Plaine

 plaine.et.papilles@gmail.com

www.plaine-et-papilles.fr



L'idée

Bien ancré dans le secteur de la restauration, c'est avec envie et détermination que nous mettrons un point d'honneur à vous proposer un maximum de produits locaux travaillés de manière durable et équitable.

Proche de nos clients et à leur écoute nous serons forts de propositions afin d'adapter nos créations à votre budget et vos envies.

Les Amuse Bouches 1,90€ / Pièce

- Sphère de saumon fumé, fromage frais et herbes du jardin
- Cerviche de poisson de la criée
- Pastel Chorizo et Chipiron
- Gravlax de saumon mariné aux agrumes et betterave, lemon curd et quinoa torréfié
- Le gaspacho de Melon : Gaspacho de melon, crème fouettée d'herbes fraîches
- Pastilla de tomme de Vendée et confit d'échalote
- Tartelette de champignons et comté affiné
- Bararoise de Betterave mousse de betterave fumée, chèvre et noix.
- Cannelloni de bœuf confit carotte et céleri
- Verrine de chèvre frais et produit de la terre fumé
- Macaron magret fumé et chantilly moutardée
- Royale de Foie gras et chutney de figues



Les Amuse Gueule 1,10€ / Pièce

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| • Croque Monsieur | • Brioche aux Grattons |
| • Cake Iodé du Moment | • Croquettes de Camembert |
| • Wrap Crudités et Mascarpone | • Verrine de Guacamole et tartare de |
| • Muffin Comté et Poitrine Fumée | Crevettes aux agrumes |
| • Houmous de Betterave et Radis | • Tapenade d'olives et fêta |
| • Gougères (<u>les trois</u>) | |

Les Alcools et Cocktails

Toutes nos boissons sont vendues au litre, calculées en verres par personne d'une contenance de 0.125l

- Punch avec alcool (vendu au litre)

18.00 € soit 2.25€ le verre

Macération de Jus de Fruits pur jus, de Rhum, de sucre de canne et d'un soupçon de vanille.

- Punch sans Alcool (vendu au litre)

9.60 € soit 1.20€ le verre

Mélange de Jus de fruits pur jus, relevés d'une note vanillée.

- Sangria Rouge (vendu au litre)

16.50 € soit 2.10€ le verre

Macération d'agrumes caramélisés, flambés au cognac dans un vin rouge charpenté, une pointe de menthe, le tout servis bien frais.

- Sangria Blanche (vendu au litre)

16.50 € soit 2.10€ le verre

Macération d'agrumes caramélisés, flambés au cognac dans un vin blanc de caractère, une pointe de menthe, le tout servis bien frais.

- Mojito (vendu au litre)

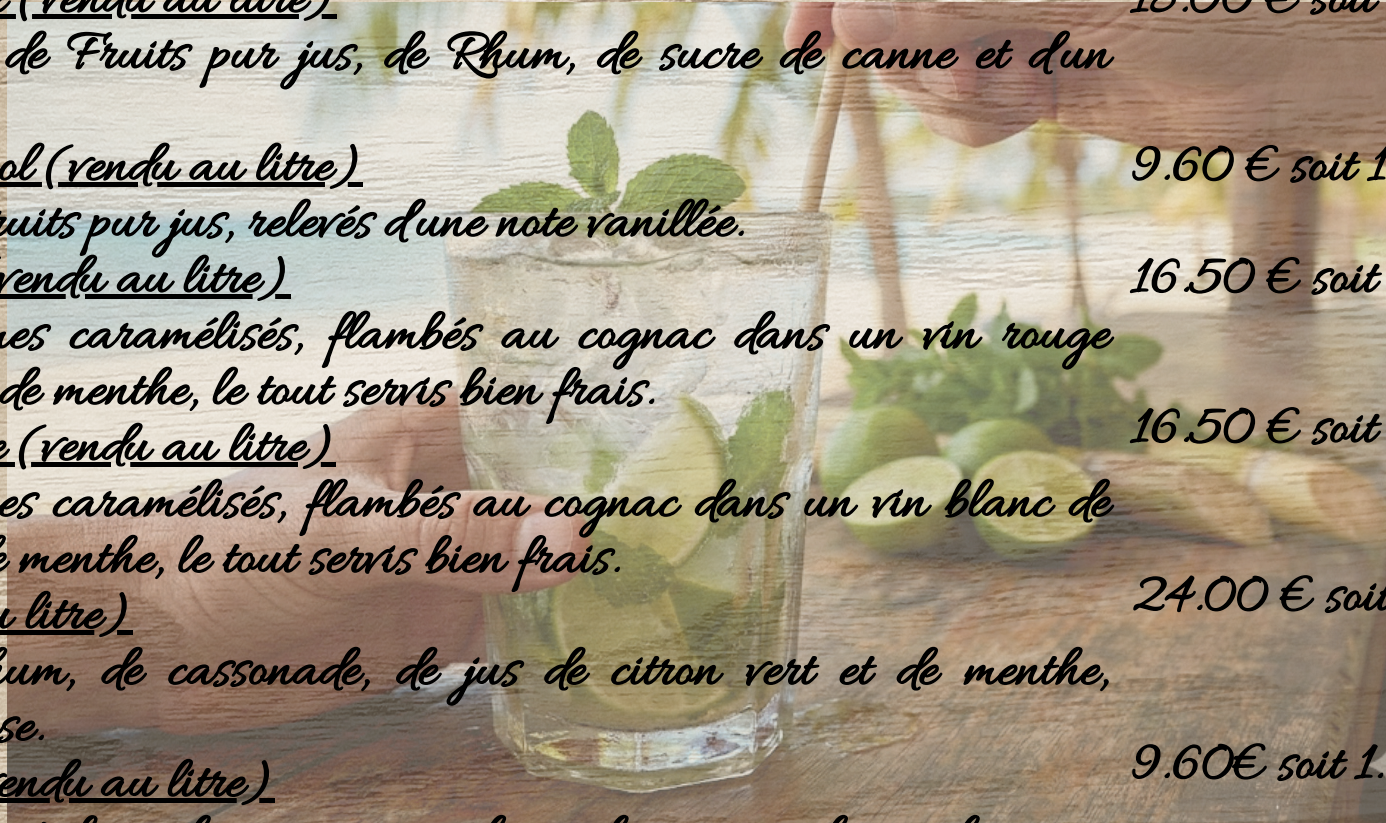
24.00 € soit 3.00€ le verre

Base composée de Rhum, de cassonade, de jus de citron vert et de menthe, rallongé à l'eau gazeuse.

- Virgin Mojito (vendu au litre)

9.60€ soit 1.20€ le verre

Cocktail rafraichissant à base d'eau gazeuse, de jus de citron et de menthe.



Les Alcools et Cocktails

Toutes nos boissons sont vendues au litre, calculées en verres par personne d'une contenance de 0.125l

- 
- Apérol Spritz : (vendu au litre) 21.00€ soit 2.62€ le verre
Prosecco, apérol, eau gazeuse et orange
 - Soupe Angérine (vendu au litre) 18.50€ soit 2.31€ le verre
Cocktail léger composé de Triple Sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, et vin effervescent.
 - Soupe Champenoise (vendu au litre) 25.50€ soit 3.18€ le verre
Cocktail léger composé de Triple Sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, et de Champagne.
 - Virgin Piña Colada (Vendu au Litre) : 9.60€ soit 1.20€ le verre
Jus d'ananas, crème de Noix de Coco, Jus de citron vert et sucre de canne.
 - Thé Glacé Maison : (vendu au Litre) 9.60€ soit 1.20€ le verre
Infusion de thé Vert, fruits frais de saison et herbes aromatique
 - Citronnade Maison : (vendu au litre) 9.60€ soit 1.20€ le verre
Eau, Citron, Miel, Menthe marocaine
 - Orangeade Maison : (vendu au litre) 9.60€ soit 1.20€ le verre
Eau, Oranges, Miel et Menthe marocaine
 - Vin Chaud : (vendu au litre) 12.00€ soit 1.50€ le verre
Infusion d'un mélange d'épices, d'agrumes, d'herbes aromatiques et de Miel dans un vin rouge doux et délicat.

Les Ateliers Dégustation

Atelier Charcuteries

4.50€ par personne

- Dégustation d'une dizaine de variétés de charcuteries fines, présentées dans un décor rustique et élégant, servies avec un assortiment de condiments et de croûtons de pain.

Atelier Fromages

4.50€ par personne

- Dégustation d'une dizaine de variétés de fromages affinés, présentés dans un décor rustique et élégant, servies avec un assortiment de condiments et de croûtons de pain.

Atelier Du soleil Levant

4.50€ par personne

- Atelier culinaire, proposant diverses préparations comme des Sushis, des Makis, des California Rolls, le tout servi avec des sauces soja, wasabi et gingembre confit.
Sur la base de deux pièces par convive.

Atelier Fruits Pressés

1.50€ par personne

- Présentation de divers fruits de saison, nous les passeront dans notre extracteur de jus à la demande de vos convives.

Vendu sur la base d'un verre par personne.

Atelier Saumon

4.90€ par personne

- Atelier dégustation autour de différentes préparations de saumon, fumé, en Gravlax, rillettes, ...



Les Ateliers Dégustation

Atelier Foie Gras

5.10€ par personne

Atelier dégustation autour du Foie Gras, proposition de foie gras mi-cuit au torchon, d'escalopes de foie gras poêlées, de foie gras fumé minute, le tout servi avec des toasts, du pain d'épices, des condiments et confitures.

Atelier Plancha

2.10€ par brochette

Sur la base de deux brochettes par personne

Atelier dégustation proposant diverses brochettes (porc, poulet, canard, légumes, gambas, thon, ...) snackées devant vous sur nos planchas, servies avec des sauces variées.

Atelier Tartinades

3.90€ par personne

Atelier dégustation proposant diverses variétés de tartinades et rillettes, végétariens, à base de viande confite ou de poisson, servi avec des toasts, sur la base de 5 toasts par personne.

Atelier Végétarien

3.60€ par personne

Atelier proposant une sélection de produits composés de légumes et fruits de saison, adoré des végétariens et attirant la curiosité des autres, c'est un appel à la fraîcheur.

Atelier Huîtres

1.80€ par personne

Présentation d'huîtres N° 3, accompagnées de pain, de beurre, quartiers de citron et vinaigre à l'échalote.

Sur la base d'une huître par personne.



Les Ateliers Dégustation

Atelier melon :

3.50€ par personne

Déclinaison autour du melon, gaspacho et mousse de chèvre, carpaccio à l'huile d'olive vierge, tartare de melon fêta et concombre, billes de melon marinées à la troussépinette, ...

Bar à Soupes :

4.50€ par personne

Sur la base d'une Verrine de 100 ml par personne et par variété de Soupe.
Trois Variétés de Soupes ou Potages, finement cuisinés avec des produits locaux et de saison Sur la base d'une Verrine de 100 ml par personne et par variété de Soupe.

Atelier Jambon :

570.00€ pour le Jambon entier

Découpe de Jambon de Parme Prosciutto affiné 24 Mois en cave naturelles sur les collines de Parme, servi avec condiments et dips traditionnels italiens.

Atelier Italien :

4.50€ par personne

Assortiment d'antipasti, taboulé d'orzo pasta, jambon de parme, melon, gressin et compotée de tomate basilic, copeau de parmesan

Atelier Antillais :

4.50€ par personne

Présentation de diverses préparations antillaises, acras de morue, brochettes de volaille créole, boudin antillais, tartare de crevettes aux agrumes et Maracuja.



Les Ateliers Dégustation

Atelier Saint Jacques ou Gambas selon la saison :
5.20€

Sur la base de deux pièces par personne

Buffet proposant diverses préparations autour des noix de saint jacques ou des gambas, froides, crues, en tartare, snackées ou bien même fumées au foin devant vos convives.

Atelier Burger :
4.50€ par personne

sur la base de deux minis burgers par personne

Burger bœuf, pulled pork sauce barbecue ou patate douce rôtie et graine de sésame

Soupe à l'Oignon
1.50€ par personne

Soupe à l'oignon servie avec croûtons à l'ail et emmental râpé.

Sur la base d'un bol par personne

Atelier Fontaine à chocolat :
3.90€ par personne

Brochette de fruits frais, nappage chocolat à réaliser vous même à l'aide d'une fontaine à chocolat.

Atelier Crêpes et Pancakes :
1.90€ par personne

sur la base d'une crêpe / pancake par personne

Réalisation de crêpes et pancakes devant vos convives à composer selon vos goûts (confitures, pâtes à tartiner maison, pommes caramélisées, coulis de chocolat, caramel au beurre salé, ...)



Les Menus Enfants

- Salade de melon et jambon ou Mousse de foie de volaille selon la saison 2.50 €
- Filet de poulet cuisiné à la crème, servi avec sa garniture de pommes de terre. 5.50 €
- Burger au bœuf, tomate, cheddar, salade et sauce cocktail, servi avec des potatoes. 5.50 €
- Tenders de Poulet panés maison et Potatoes 5.50€
- Sélection de trois fromage affinés parmi les préférés des enfants salade verte et vinaigrette 2.00 €
- Mousse au chocolat 2.00 €
- l'éclair choco-vanille 2.00 €
- La Pana Cotta 2.00 €



Les Mises en Bouche

Le Gaspacho du Moment :
Fruits secs et mouillettes au pesto.

5.20€



Tatakis de Thon Rouge :

6.90€

Tatakis de Thon rouge fumé au foin et attendri dans une marinade asiatique, Guacamole et Salade d'herbes folles.

Tatakis de Lieu Noir :

6.50€

Tatakis de Lieu Noir fumé au foin, Sabayon de crustacés et carotte confites à l'orange



Gaspacho de Melon et Chèvre de Nalliers :

5.70€

Gaspacho de Melon, Cappuccino de Chèvre de Nalliers, Chips de Fambon de Vendée.

Cappuccino de Mogettes :

6.00€

Onctueuse de Mogettes de Vendée, Mousse au Fambon de Vendée, Gressin de Préfou et chips de Fambon de Vendée.

Pastilla de confit de canard aux légumes croquants :

6.90€

Canard confit, légumes croquants, vinaigrette framboise et jus de viande



Les Entrées Elaborées

Le Foie Gras :

Croustillant de Foie Gras au kadäif, Jus de canard au vinaigre balsamique et chutney d'oignons

17.00€

Le Grarlax :

Grarlax de saumon au choix (Betterave-Aneth Oil Sésame-Citron Oil 3 Poirres-Gingembre) pickles de légumes de saison et crème aigre.

14.50€

Le Poisson Blanc :

Embeurrée de poisson blanc de la criée (cabillaud, Merlu, Lieu Jaune,...), légume du moment Confit, vinaigrette de crustacé.

12.50€

Le Cannelloni de Tourteau :

Cannelloni de tourteau et Mangue, coulis de mangue et fruit de la passion, salade d'herbes folles.

14.50€

L'œuf :

L'œuf fermier en cuisson maîtrisée, Onctueuse de légumes de saison Huile de Roquette et Mouillette au parmesan.

10.50€

Le Tartare :

Tartare de Saumon Mariné aux Agrumes, huile d'olive, Ciboulette et Aneth, crumble au citron et herbes fraîches

12.20€

Ballotin de Saumon fumé :

Bonbon de Saumon fumé, légumes crus et marinade Thaï, fromage frais aux herbes potagères

9.90€

Assiette Terre et Mer :

Assiette composée de Saumon fumé, magret de canard séché, crevettes, tataki de bœuf au sésame.

14.90€

Cassiolette de la Mer :

Cassiolette de Fruits de mer et Poisson du marché, tombée de champignons et crème de coquillages.

13.50€



Les Plats autour de la Terre

La Volaille : (Poulet, Pintade ou Canard)

La Volaille d'à côté, jus de volaille corsé au romarin la cuisse confite en Cromesqui et le filet rôti aux herbes potagères.

16.50€



Le Bœuf :

Pressé de Bœuf confit 18 heures, petits légumes, jus corsé légèrement fumé

16.50€

Le Porc :

Pièce de Porc confite à Basse Température, crème d'Ail Noir et Ail confit.

14.20€

Le Veau :

Paré de Veau crousti-moelleux, craquelin amandes et herbes fraîches.

19.50€

La Noix de Fambon :

La Noix de Fambon de Porc confite, Jus de cuisson légèrement épicé

12.50€



Ballotine de Volaille

La Ballotine de Volaille farcie aux champignons, crème forestière

13.50€

Les Plats Jodés

Le Sandre :

16.50€

- Filet de Sandre de nos rivières, crémeuse de citronnelle.

La Lotte :

17.90€

- Pièce de Lotte rôti, onctueuse de persil.

Le Poisson Noble de La criée :

18.50€

- Filet de poisson Noble (Bar, Barbue, Saint Pierre, Turbot, ...) selon l'arrivage, onctueuse d'huîtres et zestes d'agrumes

Le Merlu :

14.50€

- Filet de merlu, beurre rouge au thym frais.

Paupiette de Saumon :

15.20€

- Ballotine de Saumon et farce fine de poisson blanc, légumes croquants, Beurre d'oranges



Les Plats Végétariens et Végans

- *Le Risotto :*

12.90€

Risotto aux champignons de saison et petits légumes, tuile de comté.

- *Les Gnocchis :*

13.50€

Les Gnocchis Pomme de terre et Légume du moment, onctueuse de persil et mesclun.

- *Les Légumes :*

10.00€

Mélange de nos diverses garnitures de légumes cuisinées à l'huile de sésame.

- *Le Curry :*

12.00€

Curry de légumes confits, riz, pois chiche et citron confit.

- *L'Arrancini :*

12.90€

Croquette de Risotto, cœur de Mozzarella, Onctueuse d'herbes fraîches

- *La Tarte Fine :*

12.90€

Tarte Fine aux légumes du moment, vinaigre balsamique et Mesclun



Les Garnitures

Sélection de deux garnitures, tarif pour un poids total de 200gr minimum par personne.

3.90€

Les féculents

- *Compression de pommes de terre*
- *Ecrasé de Pommes de Terre*
- *Pommes de Terre Rôties au romarin*
- *Grenailles*
- *Pommes de Terre Sarladaise*
- *Pomme Darphin farcie aux champignons*
- *Pomme darphin farcie aux oignons rouges*
- *Polenta crémeuse Snackée*
- *Ecrasé de Vitelotte*

Les Légumes

- *Tian de Légumes*
- *Déclinaison de carottes*
- *Shiitaké farci*
- *Fricassée de Champignons de saison*
- *Tombée de légumes de saison*
- *Oignon rouge farci*
- *Chou pak shoi braisé à l'ail*
- *Mogettes de Vendée*
- *Palet de patate Douce Rôtie au Sésame*

Les Trous Normands

Les Trous Normands se vendent par minimum 25 portions

Le Trou Vendéen :

Sorbet Fruits Rouge et Troussepinette

Le Trou Antillais :

Sorbet Fruit de la passion et Rhum arrangé

Le Trou Charentais :

Sorbet Melon et Pineau des Charentes

Le Trou Luçonnais :

Glace au café et Kamok

Le Trou Normand :

Sorbet Pomme et Calvados

Le Trou Cubain :

Sorbet Citron Vert et Mojito

4.10€ par personne



Les Fromages

La Planche de Fromages :

Composée de cinq fromages affinés. (sélection du moment) Servie avec
Salade Verte et vinaigrette. 5.10 €

Prix par personne, planche vendue pour un minimum de 8 personnes.



Les Fromages Travaillés

Réflexion autour d'un fromage, travaillé par nos soins. Composition mêlant tradition et modernité.

La Pana Cotta : Fromage de chèvre frais, coulis d'herbes du jardin, mesclun à l'huile de Noix. 4.70 €

*La Gratinade : Tartinée de pain de campagne toastée, 4.70 €
tomme de Vendée gratinée, Mesclun et vinaigrette de framboise.*

*Le Duo : Croquette de camembert et copeaux de Comté 4.70 €
Mesclun et vinaigrette.*

*Le Camembert rôti aux herbes fraîches mouillettes et 4.50 €
Mesclun (1 camembert pour 6 personnes)*

*Le Trio : Croquette de camembert, copeaux de Comté, 5.10 €
pana cotta de Fromage de chèvre frais, coulis d'herbes du
jardin, mesclun à l'huile de Noix.*



Les Desserts Elaborés

La Parlova :

Grosse Meringue croquante, garnie de fruits exotiques ou de fruits rouge selon la Saison, crème chantilly à la vanille bourbon.

4.50€

Le Kalamansi :

Dans l'idée d'une tarte au citron meringuée, crémeux au Kalamansi, fine gelée au citron vert, Meringue vaporeuse.

5.00€

Finger Chocolat, Yuzu et Piment d'Espelette :

Bararoise au Chocolat, Crèmeux au Yuzu et confit de poirrons et piment d'Espelette, Ganache montée et crumble au cacao.

5.20€

Ispahan :

Macaron framboise, mousse légère à la vanille et eau de rose.

5.10€

Chou Craquelin :

Gros Chou Craquelin, mousse légère au parfum de votre choix (vanille, chocolat, fraise, framboise, pistache, caramel au beurre salé, passion, ...)

4.90€

Number Cake / Letter Cake

Parfums et textures selon vos goûts et envies, à convenir ensemble lors d'un rendez-vous.

6.20€

L'entremet aux fruits de Saison :

(fraisier, framboisier, exotique, Pistache Cranberries, ...)

5.10€

Cranachan Short Bread

Sablé au beurre, crème légère à la vanille et fruits secs, framboises, coulis de framboise

4.90€



Les Desserts Conviviaux

- *La Mousse au chocolat* 2.20 €
- *L'Eclair choco-vanille* 2.20 €
- *Le Flan Pâtissier* 2.50 €
- *La Tarte aux pommes* 2.50 €
- *La Tarte aux fruits de saison* 2.50 €
- *La Poire Bourdaloue* 2.90 €
- *La Salade de Fruits Frais* 2.00 €
- *Brioche Perdue* 2.90 €
- *Brookie* 2.50 €
- *Le Brownie Amandes-Noisettes* 3.20 €
- *Le Cheese-Cake au Citron* 3.10 €



Les Mignardises

1,90€ pièce

Commande minimum de 10 pièces de chaque variété

- Le Dôme Exotique
- Le Citron - Sésame
- La Truffe au Chocolat Noir
- La Tarte Choco Noisette
- La Tarte Vanille Framboise
- Le Rocher Chocolat Noisette
- La Tartelette aux Fraises
- Mini Fraisier Mascarpone Basilic
- Dôme Pistache Framboise



Les Douceurs

1,10€ pièce

commande minimum de 10 pièces de chaque variété

- Mini Chou Craquelin, crème légère à la vanille, au chocolat ou aux fruits
- Mini Cannelé Bordelais
- Mini Brownie, noisettes et noix
- Moelleux aux fruits du moment
- Mini Pana Cotta coulis de fruits
- Mini Pana Cotta coulis de caramel
- Mini Salade de Fruits
- Mini Brioche Perdue

Les Macarons

Vendus par réglette de 10 pièces d'un seul parfum au choix.

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| • Le Macaron Fraise | • Le Macaron Vanille |
| • Le Macaron Framboise | • Le Macaron Chocolat |
| • Le Macaron Pistache | • Le Macaron Café |
| • Le Macaron Citron | • Le Macaron Caramel |

La Boulangerie

- Petit parés de campagne aux graines torréfiées
1 petit paré par personne (pain d'accueil) 0.85€
- Baguette
1 baguette pour trois personnes 1.40 €
- Pain Blanc tranché
1 boule pour 6 personnes 2.20 €
- Pain Sans Gluten 1.30 €
- Pain de Campagne tranché
1 miche pour 6 personnes 2.90 €
- Pain de Maïs 3.20 €
1 pain de maïs pour 4 personnes
- Brioche pour la Danse (60gr par personne)
Civière incluse 19.90 €

Les Salades Composées

Les Classiques

3,80€ la portion de 200gr

Salade Piémontaise (pomme de terre, tomate, cornichons, dés de jambon blanc, œuf dur, mayonnaise)

Salade de pâtes surimi (Penne Rigatte, surimi, dés de tomate, échalotes, sauce cocktail)

Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, tomates, cornichons, saucisses de Strasbourg, échalote, vinaigrette maison)

Salade Coleslaw (Chou blanc râpé, carotte râpées, vinaigrette au fromage frais et vinaigre de cidre)

Salade de Champignons à la crème (Champignons de paris, échalote, ciboulette, crème fraîche, vinaigrette)

Taboulé de Chou Fleur (Chou fleur, échalote huile de sésame, mélange de graines, herbes fraîches et jus de citron)

Salade Maraîchine (Chou frisé, lardons, Tomme de Vendée, Vinaigrette)

Salade Vendéenne (Mogettes, Lardons, Echalote, Vinaigrette, Persil)

Les Modernes

4,20€ la portion de 200gr

Salade Caesar (salade verte, filets de poulets grillés, tomates, croûtons, parmesan, œufs durs, vinaigrette au fromage frais et filets d'anchois)

Salade de Saumon fumé (salade verte, graines de sarrasin torréfiée, tomates, œuf dur, vinaigrette maison, wrap de saumon et crème d'herbes fraîches)

Salade Sarladaise (salade verte, magret de canard fumé au bois de hêtre, gésiers confits, échalotes, tomates, croûtons, pignons de pin et œufs durs)

Salade Végétarienne (Penne Rigate, tomates, pignon de pin, basilic, parmesan, tomates confites, olives, œuf dur)

Salade Antillaise (Lentilles, Crevettes, Vinaigrette au curry et lait de coco, ananas, échalote, herbes fraîches)

Salade d'Epeautre et Chorizo (Blé vert, Chorizo, poirrons, œufs durs, vinaigrette et herbes fraîches)



Les Charcuteries

4,80€ la portion de 120gr

Choix de trois ou quatre variétés de charcuteries.

- Jambon Blanc
- Rosette de Lyon
- Coppa de Parme
- Rillettes du Mans
- Terrine de Campagne
- Boudin Noir
- Jambon de Vendée
- Andouille
- Rôti de Porc
- Rôti de Bœuf
- Pilon de volaille rôtis
- Rillons



Les Entrées Conviviales

- *La Terrine de poisson de la criée, mayonnaise au jus de citron et pickles de légumes* 5.80€
- *Le Gaspacho du moment, Fruits secs et mouillettes au pesto.* 5.80€
- *Le Farci Maraîchin, Pickles de légumes et moutarde* 5.20€
- *Tartine de préfou, Julienne de légumes crus et Chiffonnade de Jambon de Vendée* 4.50€
- *Aumonière de Crevette, Ananas et Petits légumes, Beurre d'orange* 4.50€
- *L'Avocado Toast : pain de campagne, avocat, œuf poché et hollandaise froide* 5.10€
- *Muffin de Saumon fumé* 4.80€
- *Assiette de 6 grosses crevettes, mayonnaise au citron* 5.90€
- *Assiette de Moules Froides, mayonnaise allégée à la marinière* 4.90€



Les Plats Conviviaux

Les Plats Conviviaux sont disponibles en barquette aluminium ou en caquelon électrique.

- La Paella

13.90 €

Plat traditionnel Andaloux, composé de riz cuisiné au safran, de petit pois, langoustine, crevette, moules, encornets, poisson blanc, pilon de poulet, chorizo.

- Le Couscous

14.90 €

Sauté d'agneau légèrement épicé, pièce de poulet, merguez, boulette de bœuf et mélange de légumes lentement mijotés.

- Le Jambon Mogettes

9.50 €

Plat traditionnel Vendéen, servi avec ses tartines de pain de campagne toastées et beurre 1/2 sel.

- La Jambalaya

12.50 €

Fricassée de Poulet et chorizo, accompagné d'un riz cuisiné à la tomate, aux poirrons, jambon et crevettes.

- Le Cassoulet

13.90 €

Manchon de canard confit, saucisse de toulouse, poitrine fumée, saucisson à l'ail, finement cuisinés et gratinés dans un mélange de haricots blancs.

- Le Bœuf Braisé au chocolat

12.90 €

Cuisson lente d'une pièce de bœuf confite dans une sauce au vin rouge liée au chocolat, accompagné d'un écrasé de pomme de terre et de carottes confites.

- La Choucroute de la Terre

12.90

Chou fermenté, confit de porc, poitrine fumée, saucisse fumée, saucisson à l'ail, pomme de terre.

Les Plats Conviviaux

Les Plats Conviviaux sont disponibles en barquette aluminium ou en caquelon électrique.

- La Choucroute de La Mer 13.90 €

Choux fermenté, poisson blanc, poisson fumé, crevette, moules, langoustine, encornet, Pommes de terre et beurre blanc.

- La Tajine Poulet 12.50 €

Sauté de Volaille aux épices, mélange de légumes confits, abricots secs et citron confit, Semoule.

- La Tajine Agneau 14.50 €

Sauté d'agneau aux épices, mélange de légumes confits, olives et citron confit, Semoule.

- La Blanquette de Volaille : 10.50 €

Cuisinée aux petits oignons et champignon de paris, servie avec un Riz ou Pomme de terre Rôties.

- Blanquette de Veau : 10.50€

Cuisinée aux petits oignons et champignon de paris, servie avec un Riz ou Pomme de terre Rôties.

- Blanquette de Poisson : 12.50€

Poisson blanc cuisiné aux petits oignons et légumes du marché accompagné d'un beurre blanc.

- Sauté de Porc : 10.50€

Sauce Miel et citron vert, Pommes de terre rôties.

- Rougail Saucisse : 9.90€

Fricassée de Saucisses, lentement mijotées dans un confit de tomates et oignons rouge, relevés de gingembre et herbes fraîches, servi avec un riz blanc et lentilles.

- Joue de Porc Confite : 12.90€

Joue de porc confite au cidre et oignons, Pommes Grenailles

- Poulet Tikka : 12.50€

Sauté de volaille au lait de coco et yaourt dans un mélange d'épices douces. accompagné d'un riz madras (riz, ananas, amandes, raisins secs et coriandre fraîche).

Les Plats Conviviaux

Les Plats Conviviaux sont disponibles en barquette aluminium ou en caquelon électrique.

- Cuisse de canard confite : 14.50 €

Confit de canard dans sa graisse, la chair tendre et la peau croustillante, servie avec des pommes de terres sarladaises.

- Brandade de Poissons : 10.90 €

Effiloché de poisson de la criée, écrasé de pommes de terre et légume du moment, Huile d'olive parfumée.

- Pressé de Bœuf : 13.50 €

Pièce de bœuf lentement mijotée au vin rouge, Jus de viande Corsé, carotte glacées et Pomme Gratinée.

- Carbonnade Flamande : 12.90 €

Pièce de Bœuf Braisée dans un mélange d'oignons, de cassonade, de bière brune et de pain d'épices.

- Poulet Basquaise : 10.50 €

Haut de cuisse de poulet rôti, fricassée de poirrons, oignons et tomate servi avec un riz pilaf.

- Lasagnes (400gr) : 9.90 €

Plat traditionnel Italien, composé d'une bolognaise cuisinée aux légumes et tomates, béchamel onctueuse et pâtes à lasagnes. Salade Verte assaisonnée

- Parmentier de Bœuf (400gr) : 9.90 €

Hachis de bœuf, confit d'oignons et écrasé de pomme de terre au beurre demi sel légèrement gratiné, Salade Verte et Vinaigrette

- Parmentier de Canard (400gr) : 12.50 €

Effiloché de canard, confit d'oignons et écrasé de pomme de terre au beurre demi sel légèrement gratiné, Salade Verte et vinaigrette.

- Nos Burgers : 14.50 €

Bœuf, Canard, Poulet Pané, condiments du moment, fromages locaux, Burger Bun Maison, Sauce variées, Salade du moment et Potatoes maison.

Les Brunch

Le petit Dej

6.90€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, un jus de fruit.

Le Gourmand

10.00€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, pate à tartiner, un pancake, un smoothie bowl, un jus de fruit.

Le Généreux

16.90€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, pate à tartiner, un pancake, un smoothie bowl, un jus de fruit, un œuf poché sur un toast d'avocat, charcuteries.

Le Complet

21.00€ par personne

une viennoiserie, une boisson chaude, tartines, beurre, confiture, pate à tartiner, un pancake, un smoothie bowl, un jus de fruit, œufs brouillés, saucisses, bacon, Mogettes, charcuteries, fromage, quiches et club sandwiches.