



Espace Gourmand'iz

à table !!!

Espace froid

- Salade Chiken Run** (1.10.3.5) **14-**
(Sucrine, sauce Caesar maison, filet de poulet basse température, tuile de pain, œufs, tomates)
Verre de vin conseillé : chardonnay les barriques 2019 = 6€
- Salade Biquette** (1.4.10) **14-**
(Chèvre chaud, lardons, salade, vinaigrette au miel)
Verre de vin conseillé : Syrah rosé luc pirllet 2019 = 6€
- Carpaccio de Bœuf, Pesto et Parmesan, frites** (5.7) **16-**
(Tranches de bœuf, huile d'olive, pesto, roquette, copeaux de parmesan, zestes de citron et orange)
Verre de vin conseillé : Merlot Chabawinne 2016 = 7.5€
- La belle Tartine aux 2 saumons** (1.4.10) **15-**
(Belle tranche de pain huile et herbes, saumon poêlé et fumé, chèvre, tomate, pousses vinaigrées)
Verre de vin conseillé : Duas Quintas ramos pintos blanc = 8€
- Tartare de Bœuf Gourmand'iz, Frites** (3.6.10) **21-**
(Viande de bœuf hachée au couteau, capres, oignons rouges, cornichons, sauce spicy)
Verre de vin conseillé : Languedoc les Darons 2018 = 8€

Espace chaud

- Plat de la semaine** (allergènes selon les recettes) **12,50**
(Nos plats de la semaine variés, accompagnés d'un féculent et légumes ou salade)
- Sandwich Bifana** (1.3.7.10.12) **20-**
(pain burger, escalope de bœuf marinée, sauce chimichurri, tomates et œufs)
Verre de vin conseillé : Duas Quintas, Ramos Pinto 2017 rouge=8€
- Burger de Poulet à l'Avocat, oignons rouges, saveurs Tex Mex** (1.3.7) **20-**
(Pain burger, poulet épicé, guacamole d'avocat, oignons rouges, mayonnaise salsa, tortilla cheddar)
Verre de vin conseillé : Domaine des Planes rouge, Provence 2017 = 6€
- Minute de Saumon aux Asperges, beurre citron** (4.5.6.) **22-**
(Escalopes saumon snackée minute au four, asperges, pousses de salade au parmesan, beurre citron)
Verre de vin conseillé : Vioignier 'baies dorées' blanc = 5.60€
- Cordon bleu de veau, jus aux champignons,** **25-**
(Veau, fromage et jambon, jus et champignons frais, pdt grenailles)
Verre de vin conseillé : cahors/Malbec Cèdre = 7€



Brochette de scampis, risotto crémeux (6) 23-

(Scampis marinés sur brochette, risotto crémeux en persillade, tomates séchées)

Verre de vin conseillé : Anticaille rosé Provence 2020 = 7.5€

Brochette d'Onglet à l'Echalote (12) 23-

(Brochette onglet 250 grs, sauce échalotes, pommes frites et salade verte)

Verre de vin conseillé : Languedoc 'les Darons' 2018 = 8€

Espace sucré

Pina Colada (7.12) 08-

(Ananas rôti et flambé au rhum, crème au lait de coco et sorbet ananas)

Brioche d'été aux Fruits Rouges (1.3.7.12) 09-

(Brioche perdue, mélange de fruits rouges frais, crème d'Isigny, glace vanille, coulis et meringue)

Carpaccio d'ananas, sorbet orange sanguine (3.5.7) 08-

(Fines tranche d'ananas, sirop au kirsh, sorbet orange sanguine)

Coupe Brésilienne (3.5.7) 08-

(Glace moka et vanille, amandes hachées caramélisées, chantilly et caramel crémeux)

Baba Mojito (1.12) 09-

(Baba trempé au rhum blanc, zestes de citron vert, chantilly à la menthe, sorbet citron vert)

Dame Blanche ou Noire (3.5.7) 08-

(Glace vanille ou chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées, meringue maison)

*Bon
Appétit* 