

L'APERÔ

Brandade maison

Pot de 150 ml

5.00

Olives Lucques marinées au fenouil

Pot de 150g

5.00

Tapenade noire maison

Pot de 100g

4.00

Tomates cerises

Barquette de 130g

2.50



NOTRE SPECIALITE -les Pat 'à Coco

Tourtes aux pommes de terre, pâte feuilletée, crème fraîche.

Sa cuisson dans un four traditionnel et ses petits secrets de fabrication en font la spécialité du Flan Coco.

Il ne reste plus qu'à choisir votre garniture !

LA PART DE TOURTE- 8.00€

Au choix :

- A la Brandade nîmoise maison
- A la Brandade nîmoise maison et tapenade d'olives noires
- Au Saumon fumé
- Au Chèvre des cévennes, poitrine fumée grillée
- A la Raclette et poitrine fumée grillée
- Au Suprême de Poulet sauce aux écrevisses
- A la Gardianne confite
- Aux Légumes du soleil (courgettes, aubergines, poivrons) et pistou



SALADE COMPOSEE D'ACCOMPAGNEMENT- 3.00€

(Portion de mesclun et crudités : carotte, radis, courgettes, tomates, ...)

LES SALADES GOURMANDES

SALADE SAUMON

saumon fumé, fenouil croquant, carottes, chou chinois, radis, graines de courge

8.00

SALADE CEVENOLE

chèvre des Cévennes, Coppa, carottes, chou chinois, radis, tomates cerises, noix, croûtons

8.00

LES DESSERTS MAISON

LE FLAN COCO

flan à la noix de coco, cuit dans un caramel brun

4.00

MI- CUIT CHOCOLAT

mi-cuit au chocolat noir, éclats de noisettes torréfiées, sauce chocolat

4.00



LES FORMULES

1 part de PAT A COCO au choix + 1 salade d'accompagnement + 1 boisson + 1 dessert
15.00

1 salade gourmande + 1 boisson + 1 dessert
12.00

A EMPORTER SUR COMMANDE

Par tél - 04.66.21.84.81

Du mardi au samedi midi et soir

Livraison possible sur Nîmes via UBER EATS

Options

« chaud » - à consommer immédiatement

« froid »- à réchauffer pour consommer plus tard