

## CARTE à EMPORTER

### Les PAT' à COCO - notre spécialité - 9.00€ la part

Des tourtes en pâte feuilletée et pommes de terre dont vous choisissez la garniture. La variété de la pomme de terre, son assaisonnement, sa cuisson dans un four traditionnel et ses petits secrets de fabrication en font la spécialité du Flan Coco.

#### Garniture au choix :

Brandade nîmoise maison

Brandade nîmoise maison et tapenade noire maison

Truite fumée du Sud-Ouest, beurre blanc à l'orange

Poulet émincé et queues de gambas, sauce aux gambas

Cœurs d'artichauts, crème au parmesan (végétarien)

Agneau caramélisé au miel et épices douces

Chèvre des Cévennes fondu, poitrine fumée grillée

Morbier fondu et poitrine fumée grillée

Gardianne de toro

Andouillettes, sauce moutarde à l'ancienne

Poulet émincé, sauce morilles (suppl +5€)

Magret et foie gras maison, sauce 5 baies poivrées (suppl +5€)

*Salade d'accompagnement - 3.00€*



#### FORMULE

1 part de Pat à Coco

+ 1 petite salade

+ 1 boisson

+ 1 dessert

16.00€

### Les SALADES REPAS - 10.00€

*Sur une base de salade verte et crudités*

La Cévenole : coppa, jambon cru, chèvre des Cévennes, noix

La Sirène : piquillos farcis à la brandade, truite fumée, graines de courge, citron

L'Orientale : agneau caramélisé au miel et épices douces, féta, amandes, menthe

#### FORMULE

1 salade repas

+ 1 boisson

+ 1 dessert

14.00€

### Les DESSERTS - 4.00€

Le Flan coco : flan à la noix de coco et citron vert, cuit dans un caramel brun

Le Mi-cuit au chocolat noir, caramel crémeux à la fève tonka, éclats de spéculos

### Les BOISSONS - 3.00€

Eau minérale, Coca, Coca zéro, Fuzztea, Perrier

*Autres plats, desserts, boissons ... sur demande*