

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, fromage fouetté aux herbes

Queues de Gambas, sauce armoricaine au combawa

Poulet émincé et queues de gambas, sauce aux gambas

Confit de Porc, sauce à la fourme d'Ambert

Légumes de saison (végétarien)

Agneau caramélisé au miel et épices douces

Chèvre des Cévennes fondu, poitrine fumée grillée

Morbier fondu et poitrine fumée grillée

Gardianne de toro

Poulet émincé, sauce aux morilles (suppl +5€)

Magret et foie gras maison, sauce aux 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

FORMULE

1 salade repas

+ 1 boisson

+ 1 dessert

14.00€

La Nordique : truite fumée, avocat, fromage aux herbes, graines et sésame noir

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

La Cévenole : chèvre des Cévennes, jambon cru, noix, croûtons, pesto de roquette

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