

# MENU PLAISIR

Du 15 au 19 Mars 2023

Avec la possibilité de l'adapter en menu végétarien

## Entrée

### **L'Escabèche**

Maquereau – Pickles de légumes

## Plat

### **Le Poisson du Port de Lorient**

Tout Céleri

Ou

### **Le Bœuf**

Façon Thaï

## Dessert

### **Le Parfait**

Chocolat - Cacahuète

#### 💧 **Entrée + Plat + Dessert à 23€**

(Ajouter une consigne de 3€ par bocal et par boîte de transport  
qui vous sera remboursée par retour)

#### 💧 **Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19€**

(Ajouter une consigne de 3€ par bocal et par boîte de transport  
qui vous sera remboursée par retour)

Tous nos plats comportent des allergènes. Le menu est à réchauffer et vendu sans pain.  
Il est possible que les produits proposés soient remplacés en fonction des disponibilités.

Nos tarifs sont indiqués Toutes Taxes Comprises, hors boissons.  
Le poisson est du port de pêche de Lorient - La viande est d'origine Française.

## LES PLAISIRS À LA CARTE

### Plaisirs salés (Suggestion pour un apéritif)

<b>Sablé</b> Parmesan – Pavot (x10)	<b>05.50 €</b>
<b>Rillette</b> de poisson – Épices	<b>05.00 €</b>
<b>Fromage</b> 3 sortes « Fromager Martin »	<b>06.00 €</b>

### Plaisirs sucrés

<b>Mi-cuit</b> au chocolat	<b>04.00 €</b>
<b>Mousse</b> au chocolat – noisette	<b>04.00 €</b>
<b>Riz au lait</b> Vanille de Tahiti	<b>05.00 €</b>

Ajouter une consigne de 3€ par bocal qui vous sera remboursée par retour.

Nos tarifs sont indiqués Toutes Taxes Comprises, hors boissons.

## LES PLAISIRS DE LA CAVE

75 cl

**Champagne G.P. WAFFLART & FILS**

**24.00 €**

Cuvée « Origine » brut – Blanc de noirs

**A.O.C. VSIG rosé Brut (Loire)**

**12.00 €**

« Louis de Grennelle » Si Irrésistible  
Grolleau

**Vin de Pays D'Oc 2021 Blanc (Languedoc)**

**7.50 €**

« Les Vignerons de Florensac »  
Viognier

**I.G.P. St Guilhem Le Désert rouge 2021 (Languedoc) Bio**

**9.50 €**

« Domaine Cavalier »  
Cabernet – Syrah

Nos prix sont indiqués Toutes Taxes Comprises