

MENU PLAISIR

Du 16 au 20 octobre 2024

Avec la possibilité de l'adapter en menu végétarien

Entrée

La Marinière

Moule - Girolle

Plat

Poisson du Port de Pêche

Légumes de saison

Dessert

L'Éclatée

Chocolat – Noisette

🍀 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)

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

Plaisirs sucrés

Mi-cuit au chocolat	04.50 €
Mousse au chocolat – noisette	04.50 €
Riz au lait Vanille de Tahiti	05.00 €

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