

MENU À 25 EUROS

Apéritif : Kir, Sangria ou cocktail de jus de fruits

Entrée: Salade de bacon ibérique

Plat: Filet mignon de porc, marinade thaïe et riz basmati

Dessert: Crème brûlée à la vanille

Café

1 verre de vin par personne

MENU À 30 EUROS

Apéritif : Kir, Sangria ou cocktail de jus de fruits

Entrée: Chèvre chaud au miel

Plat: Brochette de bœuf yakitori, mousseline patate douce curcuma

Dessert: Crème brûlée à la vanille

Café

1 verre de vin par personne

MENU DE GROUPE



FORMULES 20 ET PLUS



MENU À 35 EUROS

Apéritif : Kir, Sangria ou cocktail de jus de fruits

Entrée: Brochette de poulet façon tandoori

Plat: Pavé de saumon grillée, purée de pomme de terre à la vanille et sauce de coco curry

Dessert: Brownie chocolat, glace macadamia

Café

1 bouteille de vin 3 personnes

MENU À 40 EUROS

Apéritif : Kir, Sangria ou cocktail de jus de fruits

Entrée: Salade de saumon fumé et ses condiments

Plat: Pavé de cabillaud rôti, huile aux agrumes, mousseline de celeri à la pomme

Dessert: Brownie chocolat, glace macadamia

Café

1 bouteille de vin 3 personnes



MENU CHOIX

26.50 EUROS

APÉRITIF

Kir, Sangria
Cocktail de jus de fruit

ENTRÉES

Assiette de charcuterie
Petite salade de chèvre chaud au miel et lard
ibérique
Poireaux façon mimosa

PLATS

Bavette 200g Sauce à l'échalote Frites
Fish N chip Sauce Tartare préparé par nos soins
Andouillette 5 A Crème de moutarde à l'ancienne
Frites

DESSERTS

Crème brulée à la vanille
Carpaccio d'ananas boule glace mangue
Gâteaux au chocolat grand-mère, Crème Anglaise



COCKTAIL DINATOIRE

FORMULES 20 ET PLUS

COCKTAIL 25 EUROS

Apéritif: Kir, Sangria ou cocktail de jus de fruit

Buffet:

Tapenade et toast

Roulé fin de fajitas au jambon crème

Mini croque monsieur

Brochette de poulet yakitori

Dessert:

Sélection du chef

1 verre de vin par personne

COCKTAIL 35 EUROS

Apéritif: Kir, Sangria ou cocktail de jus de fruit

Buffet:

petit four salé

Rillettes de thon et toast

Croque monsieur

Brochette de poulet tandoori

Verrine de quinoa façon taboulé

Verrine de chèvre frais aux tomates confites

Dessert:

Panna cotta

Gâteau chocolat

Tartare de fruits frais

Café

1 bouteille de vin pour 3