



TRAITEUR BIO & LOCAL

Menu d'été

Entrées

Ceviche de cabillaud
Mille-feuille pomme et chèvre*
Salade de quinoa, mini gaspacho et mozzarella*
Rouleaux de printemps aux scampis
Tartare de saumon aux pommes
Aubergine, fondu au parmesan, compotée de poivrons*



Plats

Entrecôte sauce béarnaise, pommes sautées, salade (+5eur)
Dos de cabillaud rôti, purée de carotte et pamplemousse
Poivron farci aux lentilles, sauce au porto *
Risotto aux asperges vertes et petits pois*
Brochette terre-mer (poulet-gambas), tartare, salade coleslaw,
pomme de terre au four
Tagliata de boeuf, réduction balsamique échalote, pommes de terre
suédoises, roquette



Desserts

Brownie au chocolat et noix, coulis framboise, glace vanille
Tiramisu aux fraises
Mousse de citron, biscuit et coulis passion
Carrot cake
Crumble pomme et poire

*végétarien

Nos formules :

entrée-plat-dessert : 45 eur

2 entrées-plat-dessert : 55 eur

Plateau fromage et chutney de mangue : 15 eur

Sélection de vins : nous consulter

Min 4 personnes, menu identique pour toute la table.