



Nos smørrebrøds

[Prononcé *smeurbreud* c'est le concept même du sandwich ouvert Danois]

BANH MI

Filet de poulet cuit à basse température, salade de carottes aigre douce, cacahuètes torréfiées, Mayonnaise au curry, coriandre fraîche.

HERRING

Filet de hareng, salade de pommes de terre Délicatesse, mayonnaise fumée.

GOAT

Crèmeux de chèvre frais, olives kalamata, julienne de courgettes marinées au citron.

2 tartines smørrebrøds + une salade ou un potage + Dessert : 20€

Déjeuner

Entrées

- Tempura de cochon, poulpes snackées, jeunes pousses, pickles d'oignons, sauce BBQ.
- Ou végétarien...
- Rouleau de printemps, vermicelle de riz, petits légumes, condiments poivrons-amandes grillées.

Plats

- Pièce de bœuf snackée, sauce vierge parfumé au balsamique, haricots verts de Gerzat.
- Ou végétarien...
- Cocotte d'épeautre Bio de la ferme de la Périère, tomates plurielles confites, basilic, tomme de brebis.

Desserts

- Nougat glacé au miel de fleurs d'Auvergne, coulis de fruits rouges.
- Ou
- Tourte aux prunes Poitevine, espuma à la reine des prés.

Entrée + Plat + Dessert : 24€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert : 22€



Le Fish & Chips [du Vendredi](#) : Cabillaud en tempura & pommes allumettes + dessert : 24€

Merci de bien vouloir nous préciser vos allergènes dès la prise de commande.

Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité.
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.

Prix euros nets TTC