



Nos smørrebrøds

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

PORK

Echine de porc confite au fenouil, 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

- Bœuf mariné aux épices, crèmeux d'aubergines, toast de pain de campagne.
- Ou végétarien...
- Velouté glacé de courgettes des jardins de Nicolas, féta marinée à l'huile d'olives et citron.

Plats

- Pastilla de poulet aux épices Marocaine, semoule, raisins secs, amandes grillées.
- Ou végétarien...
- Lasagne de tomates gratinées à la mozzarella « for di latte », basilic.

Desserts

- Nougat glacé au miel de fleurs d'Auvergne, coulis de mûres de chez Nicolas.
- Ou
- Pêches plates rôties au romarin, strusel amandes sorbet maison.

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