

# NOTRE CARTE

## NOS ENTREES

*Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau, pains toastés* 15€

*Gravlax de Saumon Bømlø, lentilles Beluga, feuilles et crème de moutarde, praliné d'épeautre* 13€

*Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine* 9€

*Bun's feuilleté, émincé de veau et tomates d'antan, roquette et condiments aux câpres* 13€

*Mi-cuit de Thon, sésame et wasabi, bouillon miso, julienne de daïkon et salade de dulce* 14€

*Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise au curry* 16€

## NOS POISSONS

*Pavé d'Ombre Chevalier sur peau, sabayon à la réglisse, pommes confites, purée d'ail noir, fèves et primeurs* 22€

*Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de pommes de terre* 27€

*Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche* 28€

## NOS VIANDES

*Entrecôte Angus, 300 gr. poêlée, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes* 26€

*Gigot d'agneau de lait cuit au foin et épines fumées de romarin, fenouil et carottes confits, polenta fine* 23€

*Carré de porc basse température, asperges vertes, gremolata d'agrumes et marjolaine, jus perlé et croquettes de pommes Dauphine* 22€

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

Retrouvez-nous sur  [restaurantlaterrassedepemesques](https://www.facebook.com/restaurantlaterrassedepemesques)

## NOTRE GOUT VEGETARIEN (menu sans gluten)

Entrée : *Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine* 9€

Plat : *Risotto d'Asperges vertes et primeurs, crème de Morille et mesclun* 16€

Dessert : *Soupe de melon rafraichie d'un sorbet verveine, macaron ricotta et miel* 8€

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

*Assiette de fromages affinés de nos provinces, confit de fruits et mesclun* 8€

*Finger praliné à la façon d'un merveilleux* 8€

*Soupe de melon rafraichie d'un sorbet verveine, macaron ricotta et miel* 8€

*Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado* 8€

*Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet* 8€

*Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises* 8€

*Éclair Moderne de citron Yuzu, fraise et chocolat blanc* 8€

*Café ou thé gourmand* 8€

## NOTRE MENU ENFANT

*Entrée/Plat OU Plat/Dessert 12,50 €*

*Entrée/Plat/Dessert 15,00 €*

*Croquette de jambon et mesclun OU Salade de tomates et Melon*

~ ~ ~ ~ ~

*Cabillaud OU Nuggets de volaille OU Steak haché enfant*

~ ~ ~ ~ ~

*Dame blanche OU Crêpes OU Sorbets*

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

Retrouvez-nous sur  [restaurantlaterrassedepremesques](#)