

<b>ENTREE + PLAT</b>	15.50 €
<b>PLAT + DESSERT</b>	16.50 €
<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>	20.00 €
<b>MENU FILOU jusqu'à 12 ans</b>	7.50 €

**ENTREES DU JOUR**

<b>Velouté de choux-fleurs</b>	5.50 €
<i>Au Gorgonzola</i>	
<b>Œuf cocotte</b>	5.50 €
<i>Champignons, châtaigne, croutons</i>	

**PLAT DU JOUR**

<b>Bowl Japonais</b>	11.90 €
----------------------	---------

*Karaage : légumes et champignons (Peillac) frit, riz, pickles de radis au algues et citron, mesclun et crudités*

**DESSERTS DU JOUR**

<b>Cheese-cake</b>	7.00 €
<i>Coulis de fruits exotiques</i>	
<b>Brownie chocolat et noix</b>	7.00 €
<i>Caramel, crème glacée à la Vanille (Avessac)</i>	

**NOS COURTS-METRAGES**

<b>Tarte du jour</b>	7.50 €
----------------------	--------

*Avec mesclun et crudités*

<b>Tartine "Les contes du pommier"</b>	8.50 €
--	--------

*Pain complet, compote de pommes (Peillac), pommes de terre et légumes rôtis, saucisses fumées (VPF), camembert (Plessé), tomme des 7 chemins avec mesclun et crudités.*

**Végétarien, bio et local**

Ouvert le midi, du mardi au vendredi et à partir de 19h00, tous les soirs, toute l'année

<b>APERO</b>	<b>Saucisson</b> - VPF bio 8.50 €
	<b>Planche apéro (UE)</b> 12.50 €
	<b>Chips de Madrid</b> - sel, piment, paprika jaune, vinaigre et sel, herbes crétoise. 2.50 €

<b>Nature</b>	3.00 €
<b>Sucre glace</b>	3.00 €
<b>Crème fouettée maison</b>	3.50 €
<b>Sauce chocolat maison</b>	3.50 €
<b>Sauce caramel au beurre salé maison</b>	3.50 €
<b>Confiture</b>	3.50 €
<b>Le sens de la vie</b>	4.50 €
<i>sauce chocolat et caramel au beurre salé, crème fouettée et nougatine de graines de courges</i>	

**GAUFRÉS**  
samedi et dimanche  
DE 15H45 À 18H

<b>BOULES</b>	<b>La boule :</b> 2.50 € <b>1 boule avec cornet (vegan) :</b> 2.90 € <b>2 boules avec cornet (vegan) :</b> 5.40 €  <i>Crème glacée bio de la ferme Saint-Yves (Avessac, 44). Chocolat, Vanille, Caramel, Fraise, Café, Thé vert menthe. Sorbet bio de la Grande Fontaine (La Bouëxière, 44). Mangue et Passion, Citron vert et gingembre, Cassis.</i>
---------------	---

<b>Cookie - bio</b>	2.50 €
---------------------	--------

# CARTE DU SOIR

## ENTREES DU JOUR

<b>Potage Brighton</b> <i>Carotte et cheddar</i>	5.50 €
<b>Oeuf cocotte</b> <i>Champignons, châtaigne, croutons</i>	5.50 €

## PLATS DU JOUR

<b>Bowl Japonais</b> <i>Karaage : légumes et champignons (Peillac) frit, riz, pickles de radis aux algues et citron, mesclun et crudités</i>	11.90 €
<b>Parmentier au patate douce</b> <i>Purée de pommes de terre et patates douces, farce végétale façon bolognaise, mesclun et crudités</i>	11.90 €

## DESSERTS DU JOUR

<b>Cheese-cake</b> <i>Coulis de fruits exotiques</i>	7.00 €
<b>Brownie chocolat et noix</b> <i>Caramel, crème glacée à la Vanille (Avessac)</i>	7.00 €

## NOS COURTS-METRAGES

<b>Tarte du jour</b> <i>Avec mesclun et crudités</i>	7.50 €
<b>Tartine "Les contes du pommier"</b> <i>Pain complet, compote de pommes (Peillac), pommes de terre et légumes rôtis, saucisses fumées (VPF), camembert (Plessé), tomme des 7 chemins avec mesclun et crudités.</i>	8.50 €

<b>MENU FILOU - jusqu'à 12 ans</b> <i>Croque-monsieur + 1 boule de glace + une boisson</i>	7.50 €
---	--------

Végétarien, bio et local

DIMANCHE 14 DÉCEMBRE, de 14h à 17h30

# VENTE D'AFFICHES

Sur Le Plateau, entrée libre de 14h à 17h30

Grande affiche 10€ /Petite affiche 5€

*Pour cet événement, l'accès au Plateau se fera  
par l'arrière du bâtiment, côté parking*

