

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

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

PLAT DU JOUR	
Bowl Japonais	11.90 €
<i>Karaage : légumes et champignons (Peillac) frit, riz, pickles de radis au algues et citron, mesclun et crudités</i>	

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

NOS COURTS-METRAGES	
Tarte du jour	7.50 €
<i>Avec mesclun et crudités</i>	
Tartine “Les contes du pommier”	8.50 €
<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>	

Végétarien, bio et local

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

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

Nature	3.00 €	GAUFRES samedi et dimanche DE 15H45 À 18H
Sucre glace	3.00 €	
Crème fouettée maison	3.50 €	
Sauce chocolat maison	3.50 €	
Sauce caramel au beurre salé maison	3.50 €	
Confiture	3.50 €	
Le sens de la vie	4.50 €	
<i>sauce chocolat et caramel au beurre salé, crème fouettée et nougatine de graines de courges</i>		

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

Cookie - bio	2.50 €
---------------------	--------

ENTREES DU JOUR

Potage Brighton 5.50 €

Carotte et cheddar

Œuf cocotte 5.50 €

Champignons, châtaigne, croutons

PLATS DU JOUR

Bowl Japonais 11.90 €

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

Parmentier au patate douce 11.90 €

Purée de pommes de terre et patates douces, farce végétale façon bolognaise, mesclun et crudités

DESSERTS DU JOUR

Cheese-cake 7.00 €

Coulis de fruits exotiques

Brownie chocolat et noix 7.00 €

Caramel, crème glacée à la Vanille (Aversac)

NOS COURTS-METRAGES

Tarte du jour 7.50 €

Avec mesclun et crudités

Tartine "Les contes du pommier" 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.

MENU FILOU - jusqu'à 12 ans

Croque-monsieur + 1 boule de glace + une boisson

7.50 €

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*

