

m a J a

RESTAURANT

FORMULE DÉJEUNER

LE MIDI UNIQUEMENT

HORS WEEK-ENDS, VACANCES SCOLAIRES ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21

Entrée + Plat + Dessert 26

Entrées 8

Houmous de lentilles corail, crackers aux graines, pickles

Velouté aux asperges blanches, pesto à l'ail des ours & croutons

Plats 18

Confit d'épaule de cochon au pimenton, mousseline de pomme de terre et brocoletti

Moules au curry vert, frites maison

Risotto d'épeautre aux légumes du marché & Ossau-Iraty

Desserts 7

Crème diplomate à la fleur de Thym, confit de rhubarbe et meringues

Pot de crème chocolat, caramel fleur de sel et sablé breton

MENU PETIT CRABE

Fish & Chips ou Fried Chicken maison
Sirop à l'eau
Dessert du jour 15

NOTRE ÉQUIPE EST DISPONIBLE POUR RÉPONDRE À TOUTES
VOS QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES.
TOUS NOS PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS.

m a J a

RESTAURANT

LA CARTE

MIDI (WEEK-ENDS, VACANCES, JOURS FÉRIÉS) & SOIR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32
(MIDI UNIQUEMENT)

Entrée + Plat + Dessert 41

Entrée + 2 Plats + Dessert 55

Entrées 12

Maquereau fumé, pommes de terre, crème fraîche, herbes & pickles

Raviole de butternut, chèvre frais et citron confit au beurre de sauge

Velouté aux asperges blanches, foccacia maison, pesto à l'ail des ours

Plats 22

Carré de cochon grillé, confit d'épaule au pimenton, mousseline de pomme de terre et brocoletti

Pavé de merlu au curry vert, légumes croquants, condiment coriandre

Risotto d'épeautre aux asperges & Ossau-Iraty

Fromages & Desserts 11

Assiette de fromages de chèvre du moment

Chou, crème diplomate au thym, caramel à la fleur de sel

Sablé breton au chocolat noir et praliné aux amandes

Crème brûlée au miel de Ré, confit de rhubarbe

MENU PETIT CRABE

Fish & Chips ou Fried Chicken maison
Sirop Bio à l'eau
Dessert du jour 15

NOTRE ÉQUIPE EST DISPONIBLE POUR RÉPONDRE À TOUTES
VOS QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES.
TOUS NOS PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS.