Service en soirée uniquement à partir de 19 H

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)

*26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros
(entrée/plat/dessert)*

Entrées du jour au choix

- Carpaccio de poulpe, poivrons grillées
- Pan con tomate et jambon de pays catalan
 - Saucisson brioché (saucisse fumé de Montbéliard) creme de moutarde
- Foie gras de canard (France) mi cuit sur toast de pain bio aux noisettes et abricots
- Salade lentilles de Granes, œuf parfait

Plats du jour au choix

- Osso Bucco de veau primeur (France) gratin dauphinois, sauce aux cèpes de nos montagnes
- Dos de Cabillaud, carottes et pomme de terre, émulsion d'ail roti
- Veggie gratin d'aubergines au parmesan
- Cote de cochon de Pyrénées à la pizzaiolo (cuit au four dans la sauce tomate, gratin d'aubergine à la parmesane)
- Lasagna but Better, nos spirales de lasagnes veau et porc, (farine bio et locale) recette traditionnelle revisitée par nos soins

Dessert ou Fromages au choix

- Creme brûlée à la vanille de Tahiti
- Duo de fromage AOP ou local bio
- Moelleux au chocolat noir, glace caramel fleur de sel
- Nougat Glacé aux fruits confits (gingembre, cerise, nougatine et miel)

Menu Vietnamien

(Tous nos plats sont faits maison)

*26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros
(entrée/plat/dessert)*

Entrées du jour au choix

- Ha cao, ravioles de gambas vapeur
- Nems au porc et à la patate douce
- Nems aux légumes pates de riz et champignons noirs
- Soupe de légumes, poulet et chair de crabes
- Samossa au bœuf et aux légumes au curry
- Banh bao (brioche vietnamienne, farce au porc et aux herbes)

Plats du jour au choix

- Poulet (Fermier) cuit dans les feuilles de citron, citronnelle, carottes, riz
- Bœuf mariné au saté et à la citronnelle, crudités et riz
- Pates de riz émincé de bœuf, légumes variés (carottes, choux chinois, brocoli, poivrons)
- Veggie : Pates de riz, légumes variés, (carottes, choux chinois, brocoli, poivrons).
- Veggie : Riz et légumes variés (carottes, choux chinois, brocoli, poivrons)
- Riz frit au poulet, gambas et légumes
- Poulet (Fermier) au curry et au lait de coco citronnelle, carotte, pomme de terre et riz
- Porc (Pluma) au caramel cuit dans l'eau de coco ☺ riz et crudités

Dessert

- Gâteau banane et glace vanille
- Salade de fruits frais
- Gateau cassava à la noix de coco
- Flan au caramel
- Sticky rice au lait de coco et mangue fraîche

Les deux menus peuvent être mélangés
Les allergènes sont disponibles sur demande