



TARIFS 2019-2020

Les Plats

- Fish&Chips :
Cabillaud frais, pané, doré à la plancha, frites,
sauce Tartare maison, Salade composée du jour et Focaccia : 12€

- Crevettes Tandoori :
Crevettes marinées Tandoori, à la plancha,
sauce yaourt-ciboulette, frites, Salade composée et Focaccia : 13€

- Tataki de Thon :
Thon Albacore ou Germon, roulé dans des graines de Sésame, mi-cuit à la plancha,
sauce soja-gingembre-miel, beurre de Wasabi, frites, Salade composée et Focaccia : 14€

- L'Espadon Pesto :
Filet d'Espadon frais, à la plancha, frites, sauce Pesto maison,
Salade composée et Focaccia : 14€

- Saumon mariné Gravlax :
Saumon mariné par nos soins, à l'aneth, baies roses et Kom Pot Pepper,
sauce Cream-Cheese Ciboulette, frites, Salade composée et Focaccia : 15€

- MultiFish :
Cabillaud pané, 4 Crevettes Tandoori et le Tataki de Thon, Frites,
3 sauces, Salade composée et Focaccia : 16€

Les frites peuvent être remplacées par une grande Salade composée voire par du riz. Notre salade en grand format, accompagnées de frites et de Focaccia convient aux personnes végétariennes (8€). Excepté le Cabillaud qui est pané et notre Focaccia, tous les autres plats conviennent aux personnes intolérantes au gluten.

Les Desserts Maison à 3€

- Doug's Mom's Cheese Cake, le véritable New York Cheese Cake
- Heather's Lemon Square, carré citrons-citrons verts
- Nat's Carrot Cake, nouveau en 2019
- Grands Sables, sablé au chocolat au lait et caramel au beurre salé, nouveauté 2019
- Brownies au noix de Pécan et chocolat Valhrona
- Cookies au chocolat Valhrona, vendus par 2

- Panacotta aux purées de fruits frais
- Moëlleux Choco-Marrons **sans gluten**
- Ultimate Lemon Cake, Cake au citron et graines de pavots, glaçage citron vert
- Riz au lait caramel, Fraises Chantilly maison, etc. ...

LES FORMULES :

Fish&Chips + Dessert + Boisson	15€
Crevettes Tandoori + Dessert + Boisson	16€
Tataki de thon + dessert + Boisson	17€
Saumon Gravlax + Dessert + Boisson	18€
MultiFish + Dessert + Boisson	19€

