

# DOCK B

== PANTIN ==

## UN LIEU HYBRIDE ET INNOVANT OÙ VIE ACTIVE, CULTURELLE ET DE QUARTIER S'ENTREMÊLENT

Cathédrale de béton brut, atmosphère chaleureuse, design audacieux, ambiance décontractée à toute heure, **DOCK B** propose une programmation culinaire de qualité où rien n'est imposé ni fléché. Avec **KEILI** où l'on partage ses idées en

savourant des recettes healthy. Midi et soir avec **JUSTE** (produits de la mer) et **AH LA VACHE** (viandes du terroir) où producteurs en direct et cuisiniers s'affairent pour vous servir à table des produits frais.

## [ KEILI ]

LE COFFEE SHOP DU QUOTIDIEN DE DOCK B  
JUSQU'À 16H

## PETIT-DEJEUNER

### AVOCADO TOAST

Toast d'avocat - Fromage de chèvre  
Noisettes toastées - Pousses vertes..... 9€

### SALMON TOAST

Toast de saumon fumé - Œuf dur  
Pickles d'oignons rouges - Pousses vertes..... 9€

### GRANOLA SUPER BOWL

Yaourt grec - Amandes - Chocolat  
Sésame - Fruits de saison..... 6€

### HIGH VITAMIN CHIA BOWL

Chia - Lait d'amande - Mangue  
Noix de coco - Fruits de saison..... 6€

### COCO ENERGY BOWL

Yaourt au noix de coco - Dattes  
Noix de coco fraîche - Amandes - Fruits de saison..... 6€

## SALADES

### WELLNESS BOWL

Quinoa - Avocat - Chèvre frais - Pois chiches  
Persil - Vinaigrette au citron jaune ..... 11€

### POWER BOWL

Riz noir - Saumon rôti - Fêta - Noisettes  
Coriandre - Sauce gingembre & tahini ..... 11€

## SANDWICHES

### LE RAINBOW

Chèvre frais - Avocat - Carottes  
Choux rouge - Houmous - Pousses vertes ..... 10€

### LE BIG DADDY

Jambon de paris - Comté - Œuf mimosa - Choux rouge  
Pickles d'oignons rouges - Moutarde à l'ancienne  
Mayonnaise maison - Pousses vertes..... 10€

# DOCK B

PRÉSENTE



## AH LA VACHE

COMME À LA FERME

**AH LA VACHE** travaille main dans la main avec des producteurs du Perche qui partagent les mêmes valeurs et l'amour du terroir. C'est ce qui nous permet de vous proposer une cuisine simple composée de produits frais, de saison & locale.



## JUSTE

COMME À LA MER

Autour de nos fruits de mer, en direct des zones de pêche et de production, **JUSTE** propose une cuisine « simple », très franche, et goûte. Chaque plat est réalisé à partir de produits extra-bruts, frais, selon des recettes authentiques et singulières imaginées par notre Chef.



## MISE EN BOUCHE



A PARTAGER, OU PAS !

Ardoise de charcuteries du Perche .....	12€
Ardoise de fromages du Perche.....	12€
Pâté en croute du Chef.....	7€
Viandes de la rôtisserie les 100g.....	6€
Escargots du Perche de JB & Véro, au beurre d'ail....	par 6 → 8€
.....	par 12 → 15€

Huîtres Thaëron, affinées dans le Bélon N°3 .....	par 6 → 9,5€
.....	par 12 → 15,5€
Spéciale «Justine».....	par 6 → 18,5€
.....	par 12 → 29,5€
Rillettes de couteaux à la ventrèche d'Oteiza.....	10€
Bulots infusés en nage JUSTE, mayo Maison.....	5,7€



## EN ENTREE



Bouillon de légumes de saison du Marché Sur l'Eau.....	7€
Tartare de veau à la moutarde, soja & coriandre .....	9€
Entrée à l'ardoise (à demander au serveur)	

Velouté d'oignons aux coquillages.....	6€
Coquillages en marinière.....	8€
Pinces de tourteau et mayo maison .....	8,2€



# AH LA VACHE

COMME À LA FERME



# JUSTE

COMME À LA MER



## NOS SPECIALITES



AVEC LEUR ACCOMPAGNEMENT

### VIANDES

Cubes de bavette du Perche et sa sauce maison.....	14€
Tranches de magret de canard cuit à l'unilatéral.....	13€
1/4 de poulet fermier de 120 jours de la ferme du Mesnil.....	16€
Plat de l'ardoise (à demander au serveur)	





Côte de bœuf  
de nos producteurs du Perche .....pour 2 → 60€  
| 20 minutes de préparation |

### + TOUTES LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES AU CHOIX

- Légume du moment
  - Frites du Perche
  - Purée de pomme de terre
- | accompagnement supplémentaire : 5€ |

### COQUILLAGES

Moules.....	11,9€
Coques.....	11,6€
Palourdes.....	12,5€
Couteaux.....	14€
 Homard bleu entier froid, à la mayo maison.....	44€
 Homard bleu entier du vivier (plat chaud), sauce JUSTE.....	44€

### + LES COQUILLAGES ET HOMARDS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX

- Pâtes aux algues JUSTE
  - Pommes grenailles rôties
  - Poireaux rôtis
  - Salade parfumée et iodée
- | accompagnement supplémentaire : 5€ |

### ET AUSSI LES CLASSIQUES

Brandade JUSTE.....	12€
Poireaux vinaigrette JUSTE aux coquillages.....	12€



## DESSERTS



Le pain perdu brioché retrouvé.....	5€
Glace du Jardin des Plumes.....	5€
Framboises Wasabi / Vanille de Madagascar / Caramel au beurre salé	
Pâtisserie maison.....	5€
Far breton maison.....	5€
Mousse au chocolat, recette JUSTE.....	5€

### UNIQUEMENT LE MIDI - SANS GLUTEN

Banana Bread aux noisettes.....	5€
Brownie au chocolat noir et fleur de sel (x2).....	5€
Cookies au chocolat noir et sésame.....	5€