

DOCK B

PANTIN

- COMPTOIRS DE PRODUCTEURS - CUISINE ARTISANALE - PRODUITS REGIONAUX, FRAIS ET DE SAISON -

AU JARDIN DE KEILI

UNIQUEMENT LE MIDI

FEEL GOOD SOUP - 6€

Marrons - Céleri rave - Graines de courge
Amandes toastées - Figs marinées

NORDIC TOAST* - 10€

Saumon fumé - Cream cheese - Noisettes
Pousses vertes - Graines de sésame - Herbes fraîches

EARTH BOWL SALAD - 10€

Quinoa - Potimarron rôti - Feta - Pois chiche rôti
Cranberries - Pommes séchées - Vinaigrette cidre et
sauge - Herbes fraîches
(+3€ suppl. maquereau)

BIG DADDY SANDWICH* - 10,50€

Jambon du Perche - Comté - Œuf dur
Choux rouge - Pickles d'oignons rouges
Moutarde à l'ancienne - Pousses vertes

DESSERTS**

Banana bread aux noisettes - 6€
Brownie au chocolat et fleur de sel (X2) - 5€
Cookies au chocolat noir et sésame (X2) - 5€

* Pain sans gluten sur demande
** Sans gluten

A LA FERME AVEC AH LA VACHE

Ardoise de charcuterie du Perche (Petite/Grande) - - - - 9€ / 16€
Ardoise de fromages (Petite/Grande) - - - - - 9€ / 16€
Pâté en croute du Chef - - - - - 7€
Viande de la rôtissoire (servi froid) - - - - - 6€/100g
Bouillon de légumes de saison du Marché Sur l'Eau - - - - - 7€

Escalopes de veau du Perche panées, sauce Tartare - - - - - 9€
Mijoté de bœuf au cidre - - - - - 9€
Jambon à la rôtissoire, sauce au miel - - - - - 9€
Mafé de Tapha végétarien et son riz - - - - - 12€
Pavé de bœuf du Perche, sauce fromage - - - - - 12€
Côte de bœuf (20 minutes d'attente) - - - - - 60€/Kg

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du Marché Sur l'Eau - - - - - 5€
Frites du Perche - - - - - 5€
Ecrasé de pommes de terre - - - - - 5€

DESSERTS

Brioche perdue - - - - - 5€
Tarte de saison - - - - - 5€

* Viandes Françaises

A LA MER AVEC JUSTE

Bulots infusés en nage Juste, mayonnaise maison - - - 7€
Huîtres Thaëron N°3, affinées dans le Bélon 6/12 - - 9,5€/18,5€
Emincé d'amandes farcies "au beurre persillé" - - - - 8€
Soupe de coquillages ou de crustacés - - - - - 6€
Pot de rillettes "Terre et Mer" (couteaux à la ventrèche d'Oteiza) - 10€

Moules \ en crème persillade \ - - - - - 9€
Coques \ en crème persillade \ - - - - - 9€
Couteaux \ - - - - - 9€
Filet de poisson et son accompagnement - - - - 12,50€
Salade Bretonne : blé noir, carottes violette, salicorne,
herbes fraîches, oignons confits - - - - - 12€
Homard bleu entier - - - - - 39€

Pommes grenailles rôties - - - - - 5€
Choux rouge, garam masala et vinaigre de cidre - - - - 5€
Fusilli aux algues bretonnes - - - - - 5€

Far breton - - - - - 5€
Pot de mousse au chocolat - - - - - 5€