

DOCK B

PRINTEMPS

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

AU JARDIN DE KEÏLI

UNIQUEMENT LE MIDI

SOUPE DU MOMENT - 7€
Soupe de saison

THE HEALTHY AVOCADO TOAST - 12€
Toast d'avocat - Chèvre - Concombres marinés
Mélange de graines - Salade de mesclun
Vinaigrette aux échalotes

BIG LITTLE FISH TOAST - 12€
Toast de saumon fumé - Philadelphia
Oignon rouge - Radis rose - Salade de Mesclun
Vinaigrette aux échalotes

THE GOOD VIBES SALAD - 10€
Salade de Quinoa - Taboulé de chou fleur
Oignon rouge - Citron confit - Aneth - Mesclun
Vinaigrette au Citron

DESSERTS*

Banana bread - 3€
Brownie signature KEÏLI - 3,5€
Cookies au chocolat noir et tahini - 3,5€
Energy Ball aux dattes, abricots, sésames et coco - 2€
Chocolaté Pecan cake - 5€

FORMULE TOAST + SOUPE = 17€

* Sans gluten

A LA FERME AVEC AH LA VACHE

Planche de charcuterie du Perche (Petite/Grande) - - - - 9€ / 16€
Planche de fromages (Petite/Grande) - - - - - 9€ / 16€
Oeufs bio mayonnaise - - - - - 5€
Salade de légumes du moment façon Thai (Petite/Grande) - - 6€ / 12€
Burrata et légumes du moment grillés - - - - - 9€

Tartare de bœuf du Chef (Gingembre, citrons, pimet d'Espelette)
et frites - - - - - 15€
Pavé de bœuf Ah La Vache, béarnaise et frites (180gr) - - - 17€
Travers de cochon caramélisé à la broche et purée - - - - 14€
1/4 de poulet à la rôti, écrasé de pomme de terre
et jus de cuisson - - - - - 15€
Tajine d'agneau aux fruits secs et boulgour - - - - - 16€
Tarte végétarienne du jour - - - - - 12€
Côte à l'os Ah La Vache d'1kg et accompagnement - - - - - 60€
(20 minutes d'attente pour saignant)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de Courtomer - - - - - 5€
Légumes de saison du Marché Sur L'Eau - - - - - 5€

DESSERTS

Crème caramel - - - - - 5€
Tarte aux 2 citrons, spéculos, meringue - - - - - 7€

Viandes Françaises

A LA MER AVEC JUSTE

Bulots infusés en nage Juste, mayonnaise maison - - - - - 6,9€
Huîtres Thaëron N°3, affinées dans le Bélon 6 / 12 - - - 9,5€ / 18,5€
Emincé d'amandes farcies "au beurre persillé" - - - - - 8,5€
Tartinables d'amandes de mer, mayonnaise maison et
herbes fraîches - - - - - 9,9€

Coques \ / - - - - - 7,5€
Couteaux \ en crème persillade \ / - - - - - 9€
Palourdes \ / - - - - - 8,5€
Poisson du moment et son accompagnement - - - - - 14€
Salade Bretonne végétarienne : lentilles vertes, oignons
rouges confits, algue bretonne, cerfeuil, persil - - - - - 9,9€
1/2 Homard bleu et mayonnaise maison - - - - - 19,9€
Homard bleu entier et sauce Juste - - - - - 39€

Pommes de terre éventail - - - - - 5€
Fusilli à l'encre de seiche - - - - - 5€
Légumes du moment - - - - - 6€

Mousse au chocolat maison - - - - - 5€
Compotée pomme / fraise au cidre - - - - - 5€