

A LA FERME

AVEC AH LA VACHE

PETITES FAIMS

Viandes Françaises

- 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€

PLATS

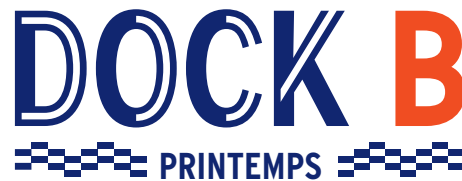
- Tartare de bœuf du Chef (Gingembre, citrons, piment d'Espelette) et frites - - - - - 15€
- Pièce du boucher Ah La Vache, béarnaise et frites (180gr) - - 17€
- Travers de cochon caramélisé à la broche et purée - - - - 14€
- 1/4 de poulet à la rôtière, écrasé de pomme de terre et jus de cuisson - - - - - 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€



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 SALADE - 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€
- Energy Ball aux dattes, abricots, sésames et coco - 2€
- Chocolaté Pecan cake - 5€

FORMULE TOAST + SOUPE = 17€

* Sans gluten

A LA MER

AVEC JUSTE

PETITES FAIMS

- Soupe froide iodée - - - - - 6,5€
- 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€
- Langoustines, mayonnaise maison - - - - - 15€

PLATS

- Coques en crème persillade, fusili à l'encre de seiche - - - 12,5€
- Moules en crème persillade, pommes de terre éventail - - - 12,5€
- Palourdes en crème persillade, fusili à l'encre de seiche - - 13,5€
- Couteaux en crème persillade, pommes de terre éventail - 14€
- Poisson du moment, poireaux rôtis - - - - - 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€

ACCOMPAGNEMENTS

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

DESSERTS

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