

# La Carte

Verre de vin 12 cl à partir de 4€

Un droit de bouchon de 9€ est ajouté sur une bouteille de vin choisie dans la cave et consommée sur place

## À partager (ou pas) :

☞ Planche de charcuteries variées (par personne) :	8€	☞ Camembert chaud aux pruneaux et lardons 7 :	
☞ Planche mixte (6 charcuteries & 5 fromages) 7 :	29€	Grand :	15€
☞ Planche de 5 fromages variés 7 :	16€	Petit :	8€
☞ Planche de 10 fromages variés 7 :	28€	☞ Burrata aux saveurs du moment 7 :	
☞ Saumon mi-fumé maison, rillettes de carottes :	18€	Grande :	14€
7.4.12		Petite :	8€
☞ Bresaola huile d'olive & condiments 7		☞ Salade composée du moment 7.12 :	12€
(spécialité italienne, noix ou gîte de bœuf séchée) :	12€	☞ Pâté en croûte maison 1.3.8.12 :	12€

## Les Tartines : (Toutes les tartines sont accompagnées de salade)

☞ Cholibrrie <sup>1.5.7.8.11.12</sup> (pain aux céréales, brie, chorizo, purée d'artichauts, et noisettes) :	12€
☞ Veggie (pain sans gluten, légumes du moment)	12€
☞ Retour à l'Italie <sup>1.7.12</sup> (pain aux olives, aubergines, speck, tomates, mozzarella) :	12€
☞ Cabochon <sup>1.7.12</sup> (pain écurieuil Cabécou, boudin noir, pommes, tranches de lard) :	12€
☞ BZH <sup>1.7.3.12</sup> (pain brioché au sarrasin, œuf, jambon, fromage) :	12€
☞ Ty Armor <sup>1.7.4.12</sup> (pain aux algues, fromage aux algues, ventrèche de thon, concassé de tomates, purée d'artichauts) :	12€

## Les desserts : (Tous sont fait maison : 6€)

- ☞ Crème vanille, caramel au beurre salé 3.7
- ☞ Gâteau au poliron, sorbet pomme citron 1.3.7.8

### Desserts glacés « Les Givrés du -20 »

- ☞ Tiramisu café, mascarpone 7.3.12.1
- ☞ Omelette norvégienne 7.3.12.1
- ☞ Cœur de Sainte Anne 1.3.7.8  
(biscuit aux amandes, caramel au beurre salé, crème glacée vanille, parfait chocolat)

### Liste des Allergènes :

1. Gluten / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lactose / 8. Fruits à coque / 9. Céleri /  
10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfite / 13. Lupin / 14. Mollusques