

« Le Cap D'agde » 21,90€TTC

Terrine de canard Poulet sauce yaourt menthe poivrée Garniture du jour Financier pistache

1 pain + Eau de source 50cl



#### **VIANDE**



« Le Biarritz » 21,90€TTC

Tartelette de tomates rôties

Pavé de veau sauce Romesco

Garniture du jour

Entremet abricot-menthe

1 pain + Eau de source 50cl

VIANDE

« Le Cannes » 21,90€ TTC

Caviar d'aubergine au paprika fumé et blinis Boeuf sauce Teriyaki Garniture du jour Cookie pécan, noisettes et chocolat noir 1 pain + Eau de source 50cl

VIANDE - SANS GLUTEN\*





\* Traces possibles de gluten

« Le Hossegor » 21,90€ TTC

Tomates d'antan, pistou et mozzarella Poulet et caviar de poivrons Garniture du jour Moelleux au chocolat sans gluten

1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl



#### POISSON





### « Le Crotov » 21.90€ TTC

Terrine de la mer crème d'aneth Truite de mer, mousse de betterave et feta Garniture du iour Entremet fraise basilic 1 pain + Eau de source 50cl

**POISSON** 

### « Le Collioure » 21.90€ TTC

Taboulé libanais Merlu sauce ail et fines herbes **Garniture du iour** Trilogie de clubs sucrés 1 pain + Eau de source 50 cl



### VÉGÉTARIEN



### « Le St Gilles » 21,90€ TTC

Courgettes en deux cuissons ail et cumin Achard de légumes (julienne de légumes vinaigrée) Farfalle au pesto de roquette et mozzarella Salade de fruitsfrais

1 pain + Eau de source 50 cl

VÉGÉ - SANS GLUTEN\*

# « Le St Florent » 21,90€ TTC

Caponata d'aubergines et basilic Poêlée de légumes verts Confit de légumes estivaux (courgettes, carottes, fenouil et poivrons) Duo de fraises et melon

1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl



## LES BISTROTS CHICS

« Le St Tropez » 29,50€TTC

Dips de pistache, houmous et caviar d'aubergines Salade César Fromage

**Tartelette rhubarbe fraises** 1 pain + Evian 50 cl



#### **VIANDE**



« Le Calvi » 29,50€ TTC

Tartare de melon, courgette et jambon de Parme Pintade chutney de prunes Salade de Farfalle aux légumes d'été Fromage

Panna cotta coco et biscuit passion

1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

« Le Grau du Roi » 29,50€ TTC

Muffin au poivron et brocoli Boeuf sauce tigre qui pleure Duo de riz aux herbes Fromage Chou cassis

1 pain + Evian 50 cl



**VIANDE** 



« Le St Jean de Luz » 29,50€ TTC

Carpaccio de bresaola et tomates green zébra Veau façon basquaise

Poêlée de courgettes et aubergines sautées à l'ail Fromage

**Chutney de fruits rouges et crumble** 1 pain + Evian 50 cl



#### **POISSON**





« Le Pornic » 29.50€ TTC

Gravlax de daurade, condiment nectarine Rillettes de cabillaud et achard de légumes Fromage

Tartelette rhubarbe fraises

1 pain + Evian 50 cl

**POISSON** 

« Le St Valéry » 29,50€ TTC

Salade de choux rouges noix et cantal Saumon aux agrumes basse température Poêlée de légumes verts **Fromage Entremet abricot-menthe** 

1 pain + Evian 50 cl



#### POISSON - SANS LACTOSE SANS GLUTEN\*



« La Ciotat » 29,50€ TTC

Légumes facon bowl Saumon sauce Chermoula (marinade herbes et ail) **Carottes Vichy** 

Salade de fruits rouges et basilic

1 pain (sans gluten) + Evian 50 cl



Muffin au poivron sans gluten Cabillaud sauce menthe poivrée Grenailles, brocolis et petit pois **Fromage** 

Salade de fruits rouges et basilic 1 pain (sans gluten) + Evian 50 cl



# LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

#### **VEGAN**

# « Le Porto Vecchio » 29,50€ TTC

Houmous et semoule aux raisins secs Chili sin carne, duo de quinoa et pistou de tomates Duo de fraises et melon 1 pain + Evian 50 cl



### VÉGÉTARIEN



# « Le Lacanau » 29,50€ TTC

Clafoutis au poivron et feta Achard de légumes au curry Salade de riz et petit pois Fromage Cheesecake 1 pain + Evian 50 cl

# VÉGÉTARIEN

# « La Baule » 29,50€ TTC

Duo de blinis et caviar d'aubergines-poivrons
Taboulé libanais mozzarella di bufala
Pistou et tartare de tomates
Fromage
Chutney de fruits rouges et crumble
1 pain + Evian 50 cl

