

# la carte des Pascades

à partager

Originelle **8€**  
riboulette & huile de truffe

assiette de Charcuterie **14€**  
aveyronnaise & espagnole

Fromage **3€** la pièce

la pascade de Fabrice  
Fabrice Taravella - cuisinier/traiteur

crudo Zola **19€**  
gnocchi de pomme de terre, jambon\* cru, crème de gorgonzola & roquette

en plats  
les pascades salées

phō Porc **NEW** **20€** **+5€** gambas

pâtes de riz, échine de porc\* sautée, sésame, pousse de soja & feuilles aromatiques

rondelles de Poireaux **20€** **+8€** truffe *Melanosporum*

crème de céleri rave, poireaux, vinaigrette d'œuf aux herbes & lentilles, pousse de frisée

daurade Couscous **NEW** **21€**

daurade étuvée, graines de semoule, légumes & harissa, olives & chèvre frais

en desserts  
les pascades sucrées

tiramisu Poire **12€**

Biscuit caramel/café/cacao/marsala, poires au sirop, crème mascarpone & dragées

crêpe Suzette **NEW** **10€**

crème glacée au yaourt, orange, Grand-Marnier, curry & sésame

doublement Chocolat - *notre incontournable !!*

servie chaude, une mousse légère soufflée au chocolat noir **11€**

à partager

beurre Sucre **8€**  
beurre ½ sel, citron & Rhum

les "minis" **15€**  
dégustation pour 2 personnes

le menu enfant

pour nos jeunes convives de moins de 11 gâteaux !!

une "petite" pascade & une glace - boissons non comprises

**15€**

# le menu Pascade

32€

+5€

*pascade taille Carte*

asperges vertes, œuf dur, crème de gorgonzola & ciboulette thaï

ou

risotto, jambon\*, persil & mizuna

## Pascade - phō Porc

pâtes de riz, échine de porc\* sautée, sésame, pousse de soja & feuilles aromatiques

ou

## Pascade - daurade Couscous

daurade étuvée, graines de semoule, légumes & harissa, olives & chèvre frais

un bol de salade du moment

*en supplément* : fromage du moment +3€ *la pièce*

les "minis" assortiment de Pascades sucrées