

# la carte des Pascades

à partager

Originelle

8€

riboulette & huile de truffe

assiette de Charcuterie

14€

aveyronnaise & espagnole

Fromage

3€

la pièce

la pascade d'Antonin

poireau Noisette

19€

blette, poireau, pak chpi, œuf bio mollet, vinaigrette soja / noisette & basilic

phō Porc

21€

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

risotto Vert

2015

20€

+5€

version gambas

risotto au basilic & parmesan, shimeji, tomate green zebra, asperges, amandes, sanshō

picatta de Lotte

NEW

22€

courgettes & petits pois à la menthe, lotte snackée & pimentée, crème de feta

fraise Sablée

NEW

10€

fraises, chantilly pamplemousse, crème glacée à l'huile d'olive, confiture & pâte sablée

tartine Praliné

12€

pâte praliné, crème citron, crème montée à la vanille, gavotte & choucou

doublement Chocolat - *notre incontournable !!*

11€

servie chaude, une mousse légère soufflée au chocolat noir

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 bio, pesto, crème de gorgonzola, jambon\* cru & basilic

ou

risotto & mozzarella, tomates cerises, roquette

## Pascade - phō Porc

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

ou

## Pascade - picatta de Lotte

courgettes & petits pois à la menthe, lotte snackée & pimentée, crème de Feta

un bol de salade du moment

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

les "minis" assortiment de Pascades sucrées