

la carte des Pascades

à partager

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

assiette de Charcuterie **15€**
aveyronnaise & espagnole

Fromage **3€** la pièce

la salade d'Été

15€
melon, oignons doux des Cévennes, fourme d' Ambert & tomate green zebra

en plats
les pascades salées

saucisse Boucanée **NEW 21€**
saucisse, aubergines, poitrine de porc fumé, quelques cocos, yaourt & oseille oxalis

risotto Vert **2015 20€ +5€** version gambas
risotto au basilic & parmesan, shimeji, tomate green zebra, amandes, sanshō

picatta de Saumon **22€**
courgettes à la menthe, saumon snacké & pimenté, crème de Feta

pas si Blette **2014 19€ +4€** jambon Serrano
pennes & côtes de blettes mijotées "all'arrabiata", mozzarella, olives & basilic

en desserts
les pascades sucrées

chantilly Fraises **2015 10€**
fraises roulées au sucre, confiture de fraises, chantilly à l'eau, citron vert & basilic

« éclair » café Liégeois **2016 12€**
flan aux grains de café, sorbet cacao, crème fouettée & glaçage café

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" **16€**
dégustation pour 2 personnes

le menu enfant

15€
pour nos jeunes convives de moins de 11 gâteaux !!
une "petite" pascade & une glace - boissons non comprises

33€ +5€ *pascade taille Carte*

le menu Pascade

soupe froide de concombre, St Maure, pomelos & oxalis

ou

ceviche de poulpe, pickles & guacamole, coriandre . . .

Pascade - saucisse Boucanée

saucisse*, aubergines, poitrine de porc* fumé, quelques cocos, yaourt & oseille oxalis

ou

Pascade - picatta de Saumon

courgettes à la menthe, saumon snacké & pimenté, crème de Feta

un bol de salade du moment

+3€ *la pièce*

en supplément : fromage du moment

les "minis" assortiment de Pascades sucrées