

# la carte des Pascades

à partager

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

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

Fromage **3€** la pièce

la pascade de Thibault  
Thibault Lamarque - fondateur Castalie

Scallop de Saint-Jacques **26€** **22€** version cabillaud  
poireau crémé & jeune poireau, daïkon au sel, radis, citron & huile de truffe

en plats  
les pascades salées

boudin Blanc'quette **NEW** **21€**  
boudin blanc snacké, crème de céleri, Paris boutons, carottes & poivre de Madagascar

dinde Cur'riz **20€** **+5€** supplément gambas  
riz parfumé à la coriandre, lait de coco, filet de dinde, curry & shimeji blanc

coquille Quinoa **19€** **+4€** jambon Serrano  
guacamole tomate, quinoa noir & coquillettes, chèvre frais, épinards & frisée fine

en desserts  
les pascades sucrées

polenta Ananas **11€**  
polenta au jus d'ananas, ananas, caramel gras, Sichuan & crème Mascarpone

pommes Renversées **NEW** **12€**  
pommes caramélisées, vanille, flan au jus de pommes, myrtilles & crème montée

doublement Chocolat - *notre incontournable !!* **11€**  
servie chaude, une mousse légère soufflée au chocolat noir

à partager

beurre Sucre **8€**  
beurre  $\frac{1}{2}$  sel, citron & Rhum

les "minis" **16€**  
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 **33€** <sup>+5€</sup> *pascade taille Carte*

riso à la carbonara & Paris cru, Parmesan, huile d'ail

ou

dé de Féta, sauce tomate & spaghetti de concombre

## Pascade - coquille Quinoa

guacamole томатé, quinoa noir & coquille, chèvre frais, épinards & frisée fine

ou

## Pascade - boudin Blanc'quette

boudin blanc snacké, crème de céleri, Paris boutons, carottes & poivre de Madagascar

un bol de salade du moment

*en supplément* : fromage du moment <sup>+3€</sup> *la pièce*

les "minis" assortiment de Pascades sucrées