

## Nos spécialités de paniers vapeurs

Tous nos produits sont frais et garantis d'origine... Condiments & boissons sont issus des meilleurs terroirs & provenances.

N'hésitez pas à nous demander les nouveautés & paniers du jour.

### Les Paniers du maraîcher

Fenouil, poivrons rouges, aubergines confites, pommes de terre, tomates fraîches & séchées, romarin 7.50€

Champignons de Paris, champignons des bois, artichauts confits, pommes de terre, ciboulette 8€

**Les soupes** soupe du jour maison 4€ Gaspacho 4.50€

### Les salades, wraps\* & verrines

\* sandwich roulé dans une feuille de blé

Salade rouge : trévisse, poivrons confits, jambon Serrano, tomates 5.50€

Salade blanche : endives, minestrone de pommes, thon, crevettes & champignons 5.50€

Salade verte : haricots mangetout & verts, batavia 5€

Mini wrap au taboulé & caviar de tomates 3€

Wrap saumon : feuille de blé tomate, saumon fumé, tarama, céleri branche, citron confit & pommes 6.50€

Wrap poulet : feuilles de blé aux épinards, blanc de poulet fermier, haricots mangetout, carottes, raisins golden, tomates, batavia & mayonnaise au curry 5.50€

Wrap serrano : feuille de blé, jambon Serrano, parmesan, poivrons confits, trévisse, tomates & mayonnaise 5.50€

Verrine du jour de 4 à 5€

### Les Œufs en cocotte à la vapeur servis par 2

Nature ou à la crème : 3.50€ A la crème & aux lardons : 4€

A la crème, crevettes & champignons : 5€

### Les paniers de la mer

Filet de morue, fenouil, pommes de terre, poivrons rouges, olives, tomates séchées 9.50€

Dorade, poivrons, aubergines confites, tomates & romarin 10€

Noix de St Jacques, lieu, champignons, poireaux, fines herbes 12.50€

Filet de rouget, carottes, fenouil & thym 9.50€

Saumon aux poireaux, quartiers d'orange & éclats de noisettes 8.50€

Saumon aux quenelles, rizotto à la crème & au parmesan 9.50€

Saumon, lentilles au cumin & carottes 8.50€

Perche aux petits légumes & au gingembre 9€

Haddock & maquereau aux tagliatelles 9€

Lieu noir, carottes, chou, poireaux, tomates 6.50€

### Les paniers de la terre

Blanc de poulet fermier mariné au curry, tomates, haricots verts & mangetout, pommes de terre & poivrons 8.50€

Filet de canard aux gnocchis, carottes, olives, chou & romarin 9€

Saucisse de Montbéliard, gésiers de canard, lentilles & crème de moultarde 8.50€

Foie gras, linguinis, figues & champignons 11€

Tortellinis, champignons, haricots verts & tomates 7.50€

Ravioles de Royan (comté, fromage blanc & persil) champignons & carottes 7.50€

Blanc de poulet fermier aux cacahuètes & chou vert 9€

Pastrami, linguinis aux petits légumes, crème à la muscade & au parmesan 9€

Filet de hampe à la thaïe 9.50€

**huiles parfumées pour assaisonner sur mesure** : huiles d'olive au safran, curry, olive noire, pistou, huile de noisette & huile de noix

### Les paniers dessert vapeur 4.50€

Pommes, cannelle, abricots secs, noix & miel

Brioche, praliné & noisettes hachées

Pain d'épices aux figues & à l'orange

Cake à l'orange & à la crème de châtaigne

Pain perdu à la poire & au chocolat

Ananas, pruneaux & caramel au beurre salé

### Les autres desserts

Salade de fruits frais 4.50€

Yaourts à l'ancienne : myrtilles, vanille, citron ou nature 3€

Pâtisseries du jour : abricot rôti au romarin, cheese cake...5€

pyramide au chocolat 6€

### Les Boissons

**Limonades artisanales Elixia (33cl) 3.50€**

Nature bio, rose bio, fleur d'oranger bio, mirabelle

**Eaux minérales**

Evian 50cl 2.50€, Badoit 50cl 3.20€, Badoit rouge 33cl 3€, Wattwiller 50cl 4.50€, Volvic citron 50cl 3.20€, Perrier 33cl 3€, Tallefine fizz agrumes 33cl 3.20€, sirop à l'eau 2.50€, supp. sirop 0.50€

**Nectars & jus de fruits frais (25cl)**

Jus d'orange, nectar de pommes vertes, jus de pamplemousse 4€

Nectar de fruits rouges ou de fruits exotiques 4.50€

**Bières (33cl)**

Stella Artois 3.50€

Heineken 4€

**Boissons chaudes**

Expresso, café équitable Tazamaya du Guatemala / Déca 2€

Double expresso / Double déca 3€

Café crème / Déca crème 3€

Chocolat chaud à l'italienne : petit 2.50€ grand 4€

Thé Mariage Frères en mousseline de coton 3€

Ceylan, Darjeeling Himalaya, Earl grey imperial, Marco Polo (mélange fleuri), Vert sur le Nil (fruité & citronné), Vert Fujiyama du Japon, Bourbon (sans théine), Casablanca (bergamote & menthe du Maroc), French Breakfast (thé noir chocolaté & malté)

Infusion : menthe, verveine, tilleul, camomille, citronnelle 3€

### Notre sélection de vins au verre ou en bouteille

|  | Verre  | Btle |
|--|--------|------|
|  | 12.5cl |      |
| <b>Blancs</b>  |        |      |
| Vinho verde Avelleda D.O.C. Portugal                 | 3.50€  | 18€  |
| Picpoul de Pinet A.O.C. Domaine de St Peyre          | 4€     | 20€  |
| Sauvignon de Touraine A.O.C. Domaine de la Charmoise | 4€     | 20€  |
| Chardonnay du Pays d'Oc                              | 3€     | 16€  |
| Kir cassis, pêche ou mûre                            | 4€     |      |
| <b>Rosés</b>   |        |      |
| Côtes du Lubéron A.O.C. Les Oliviers                 | 2.50€  | 13€  |
| Freesia rosé, Pays d'Oc                              | 4€     | 20€  |
| <b>Rouges</b>  |        |      |
| Cabardès A.O.C. Château Pennautier                   | 3.50€  | 18€  |
| Bourgueil A.O.C. Trinch ! C. & P. Breton - Vin Bio   | 4.50€  | 22€  |
| St Pourçain V.D.Q.S. L'Ouvrée                        | 3.50€  | 18€  |
| Gamay de Touraine A.O.C. Les Terres Blondes          | 3€     | 16€  |
| Freesia rouge, Pays d'Oc                             | 4€     | 20€  |
| Costières de Nîmes A.O.C. Les Grimaudes              | 4.50€  | 22€  |
| <b>Champagne</b>                                     |        |      |
| Champagne Nicolas Feuillatte                         | 9€     | 60€  |