

# la carte des Pascades

à partager

Originelle

8€

riboulette & huile de truffe

assiette de Charcuterie

15€

aveyronnaise & espagnole

Fromage

3€

la pièce

la pascade d'Antonin

poireau Noisette

19€

blette, poireau, pak choï, 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 Saumon

NEW

22€

courgettes & petits pois à la menthe, saumon snacké & pimenté, 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"

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€

+5€

*pascade taille Carte*

soupe froide de concombre, St Maure, pomelos & oxalys

ou

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

## Pascade - phō Porc

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

ou

## Pascade - picatta de Saumon

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

un bol de salade du moment

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

les "minis" assortiment de Pascades sucrées