

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

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

15€

en plats

les pascades salées

saucisse Boucanée

21€

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

dinde Cur'riz

NEW

20€

+5€

supplément gambas

riz parfumé à la coriandre, lait de coco, filet de dinde, curry & shimeji blanc

tomates Bacon

22€

salade de tomates anciennes, saumon fumé, bacon grillé, cèbes & fromage blanc façon béarnaise

pas si Blette

2014

19€

+4€

jambon Serrano

pennes & côtes de blettes mijotées "all'arrabiata", mozzarella, olives & basilic

en desserts

les pascades sucrées

polenta Ananas

NEW

11€

polenta au jus d'ananas, ananas, caramel gras, Sichuan & crème de Mascarpone

« éclair » café Liégeois

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

pour nos jeunes convives de moins de 11 ans 11 gâteaux !!

15€

une "petite" pascade & une glace - boissons non comprises

33€ +5€ *pascade taille Carte*

le menu Pascade

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

ou

dé de Féta, sauce tomate, spaghetti de concombre & piquillos

Pascade - saucisse Boucanée

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

ou

Pascade - dinde Cur'riz

riz parfumé à la coriandre, lait de coco, filet de dinde*, curry & shimeji blanc

un bol de salade du moment

+3€ *la pièce*

en supplément : fromage du moment

les "minis" assortiment de Pascades sucrées