

# la carte des Pascades

à partager

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

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

Fromage **3€** la pièce

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

tomates Bacon **22€**  
salade de tomates anciennes, saumon fumé, bacon grillé,  
cèbes & fromage blanc façon béarnaise

coquille Quinoa **19€ +4€ jambon Serrano**  
guacamole tomaté, 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 ½ sel, citron & Rhum

les "minis" **16€**  
dégustation pour 2 personnes

le menu enfant

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

Merci de nous renseigner sur toutes vos allergies

\*origine des viandes : Union Européenne / prix nets TTC en euros / service compris / fait maison



Pascade – alexandre bourdas / les pascades / 2017 / année **5**

33€ <sup>+5€</sup> *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

### Pascade - coquille Quinoa

guacamole tomaté, 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

<sup>+3€</sup> *la pièce*

*en supplément* : fromage du moment

les "minis" assortiment de Pascades sucrées