

NOTRE CARTE

Nos Entrées

	Sur place	à emporter
B un's de picanha d'Angus, sucrine et cantal, condiment de tomates, oignons et câpres	13€	- 10€
G ravolax de saumon, effiloché de fenouil croquant, concombre et pomme	14€	- 11€
R is de veau façon blanquette, légumes racines et champignons à crus	16€	- 13€
B allotine de foie gras aux algues, chutney de myrtille, pains toastés aux céréales et aux fruits	16€	- 13€

Nos Poissons

	Sur place	à emporter
P avé de cabillaud infusé au curry breton, carotte et céleri braisé, pommes grenailles	22€	- 19€
B rochette de Saint-Jacques grillées, risotto crémeux poivrons et piment d'Espelette, fèves de soja	28€	- 25€

Nos Viandes

	Sur place	à emporter
C arré d'agneau de lait rôti aux épices, polenta frits, crème d'aubergine et tomates	26€	- 23€
E ntrecôte de boeuf poêlé au thym, ail confit, gnocchi et carottes fondantes	28€	- 25€

Toutes commandes à emporter doit être passées la veille avant 21h, pour le lendemain

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition. »

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

restaurant@restaurantdepemesques

Retrouvez-nous sur



Notre Goût Végétarien

(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)

	Sur place		à emporter
Entrée : Velouté glacé de fèves, crème fouettée au curry, radis et roquette	10€	-	7€
Plat : Risotto crémeux poivrons et piment d'Espelette, fèves de soja	16€	-	13€
Dessert : Macaron rose curry, ganache chocolat blanc, pulpe de framboise	8€	-	5€

Nos Fromages et Desserts

	Sur place		à emporter
A ssiette de deux fromages affinés de nos provinces, et mesclun	8€		
F euilles à feuilles vanille pistache & fraises	8€	-	5€
F inancier citron et melon confit	8€	-	5€
M acaron rose curry, ganache chocolat blanc, pulpe de framboise	8€	-	5€
T artelette tiramisu, mascarpone, rhum café	8€	-	5€
C afé <i>ou</i> thé gourmand	8€		

NOTRE MENU ENFANT

Entrée/Plat Ou Plat/Dessert 12,50€

Entrée/Plat/Dessert 15,00€

Croquette de crevettes

~~~~~

Cabillaud **Ou** Steak haché enfant

~~~~~

Glace vanille & fraise

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNES DE FRITES
FRAICHES MAISON**

Toutes commandes à emporter doit être passées la veille avant 21h, pour le lendemain

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

restaurant@restaurantdepemesques

Retrouvez-nous sur



NOTRE MENU DE LA TERRASSE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
28 €

Entrée/Plat/Dessert 33 €

(Excepté week-end et jours fériés)

Amuse-Bouche

~

Bun's de picanha d'Angus, sucrine et cantal, condiment de tomates, oignons et câpres

Ou

Gravlax de saumon, effiloché de fenouil croquant, concombre et pomme

~~~~~

**P**avé de cabillaud infusé au curry breton, carotte et céleri braisé, pommes grenailles

Ou

**C**arré d'agneau de lait rôti aux épices, polenta frits, crème d'aubergine et tomates

~~~~~

Macaron rose curry, ganache chocolat blanc, pulpe de framboise

Ou

Tartelette tiramisu, mascarpone, rhum café

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

restaurant@tassedepremesques

Retrouvez-nous sur

