

MINI PALAIS

MINI - CRÉA SALÉES

RÉMOULADE DE FOIE GRAS, POP CORN ET CAMEL BALSAMIQUE	7.00 €
POIREAU « CRUDITÉ », OIGNONS ROUGES ET VINAIGRETTE AU CURRY	6.00 €
CUBES DE THON CRUS « ORANGE ET SEL », SALADE D'HERBES FRAÎCHES AU PIMENT D'ESPELETTE	7.50 €

ENTRÉES

JUS DE CAROTTE BIO « À BOIRE ET À MANGER »	9.00 €
ROULEAU DE PRINTEMPS AU SAUMON FUMÉ ET LÉGUMES VERTS	14.00 €
CŒUR DE JEUNES LAITUES, HUILE D'OLIVE ET PARMESAN	12.00 €
LA « VÉRITABLE » CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS AUX CACAHUÈTES	18.00 €
MARINADE D'HUÎTRES ET ŒUF POCHÉ À L'HUILE DE NOIX ET CIBOULETTE	17.00 €
VELOUTÉ FROID CÈLERI / CANNELLE, COQUILLAGES À LA MOUTARDE EN RAVIOLE	15.00 €
ASPERGES VERTES CROQUANTES, CONDIMENT ABRICOTS SECS / WASABI	17.50 €

PLATS

DOS DE CABILLAUD VAPEUR, CONCOMBRE CRU « AMANDES / CORIANDRE »	26.00 €
GAMBAS À LA PLANCHA, AVOCAT AU GINGEMBRE ET VINAIGRETTE DE FÈVES À LA MENTHE	28.00 €
MIGNON DE VEAU, CONDIMENT THON / POMELOS ET RAPÉE DE RADIS	28.00 €
BLANC DE VOLAILLE POCHÉ, TOMATES CARAMÉLISÉES, CHORIZO ET DATTES	24.00 €
CŒUR DE RUMSTECK SNACKÉ, CONDIMENT POIRE / OLIVE / BASILIC, ET COURGETTES	28.00 €
TARTARE DE BŒUF MBC, VRAIES FRITES ET SALADE	21.00 €

DÉJEUNER AVEC NOUS !

1 PLAT DU JOUR
+ 1 VERRE DE VIN
+ 1 CAFÉ
20.00 €

MINI PALAIS

MINI - CRÉA SUCRÉES

LES AGRUMES COMME AU CAFÉ DES DÉLICES, PISTACHES ET ROSE... 6.00 €

TARTE AU CITRON « À L'ENVERS » 7.00 €

SALADE DE FRAISES TOUTES ROUGES 8.00 €

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGE BLANC 0%, LAIT DE SOJA ET KIWI 8.00 €

ST-MARCELLIN AU LAIT CRU, TOASTS GRILLÉS 9.00 €

TARTAPLA ANANAS / FENOUIL, SORBET À L'HUILE D'OLIVE 11.00 €

PIZ' CHOCO, POUR LES VRAIS GOURMANDS... 12.00 €

SOUPE FROIDE DE VERVEINE, ET QUELQUES FRUITS ROUGES ET BLANCS 11.00 €

CRUMBLE « PETITS LU » ORANGE / MANGUE / CUMIN 12.00 €

POËLÉE DE FRAMBOISES, GLACE AU YAOURT ET MADELEINE SORTIE DU FOUR 12.00 €

GLACES ET SORBETS « SELON LES FRUITS DU JARDIN » 8.00 €

SE REVEILLER AVEC NOUS !

1 BOISSON CHAUDE
+ TARTINES GRILLÉES
+ JUS DE FRUIT
+ BEURRE ET CONFITURE

8.00 €

