

La Pommeraie

Menus



Du Marché

Entrée + Plat 23€	28 €
Ou	Entrée + Plat + dessert
Plat + dessert 21€	
Hors samedis soir	

Les entrées

La salade César

Le cappuccino de betteraves

Le maquereau cuit à l'unilatérale

pickles de légumes croquants, gelée à la mangue et crème de citron

L'entrée du marché

(Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)

Les plats

Le cabillaud étuvé

fondue de fenouil espuma citronnelle

Les ribs de porc sauce barbecue

sucrine snackée à l'unilatérale et polenta pannée

Le plat du marché

(Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)

Les desserts

La crème brûlée au lait de coco

La nage de pêche à la verveine

Le dessert du marché

(Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)

Le café ou thé gourmand (supplément 3€)

(Mousse chocolat, crème brûlée, clafoutis)

Menu Bambin 12 €

Coca-cola, jus de fruit ou sirop

Steak Haché
Nuggets de volaille

Glace vanille fraise ou vanille chocolat
Moelleux au chocolat

Du Terroir

36 €	Entrée + Plat 29€
Entrée + Plat + dessert	Ou
	Plat + dessert 25€
	Hors samedis soir

Les entrées

Le tartare de saumon à l'huile de sésame
sauce sucrée

La tomate d'antan

farci à la bufala, huile végétale et eau de tomates

Le carpaccio de bœuf

parmesan et huile de roquette

Les plats

Le canard et abricots moelleux

mousseline de patates douces

Le filet de bar

tian de légumes confits au thym et huile d'olive

Le burger au poulet croustillant

pain buns roll à base de pâte à croissant, oignons rouges en pickles, sauce miel-curry, pommes frites et roquette

Le tartare de bœuf à l'italienne

pesto verde et parmesan

La bavette de bœuf

sauce roquefort et frites maison

La salade César XL

Le fromage

Le trio de fromages (supplément 5€)

Camembert AOC de la maison Gillot, l'Entrammes, Chèvre cendré des Gorges de Villiers

Les desserts

Dessert à choisir dans notre carte à la commande

Merci de signaler toute intolérance alimentaire à la prise de commande merci.

C a r t e



Les entrées

L'entrée du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)	11€
La salade césar	11€
Le cappuccino de betteraves	11€
Le carpaccio de bœuf parmesan et huile de roquette	14€
Le tartare de saumon à l'huile de sésame sauce sucrée	14€
La tomate d'antan farci à la bufala huile végétale et eau de tomates	13€
Le maquereau cuit à l'unilatérale, pickles de légumes croquant, gelée à la mangue et crème de citron	11€

Les plats

Le Plat du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)	18€
La salade César XL	21€
Les ribs de porc sauce barbecue, sucrine snackée à l'unilatérale et polenta pannée	17€
Le canard et abricots moelleux mousseline de patates douces	21€
La bavette de bœuf sauce roquefort et frites	19€
Le burger au poulet croustillant pain buns roll à base de pâte à croissant, oignons rouges en pickles, sauce miel-curry, pommes frites et roquette	19€
Le tartare de bœuf à l'italienne pesto verde et parmesan	18€
Le filet de bar tian de légumes confits au thym et huile d'olive	19€
Le cabillaud étuvé fondue de fenouil espuma citronnelle	18€
Le Tian de légumes (VEGAN)	17€

Le fromage

Le trio de fromages Camembert AOC de la maison Gillot, Entrammes, Chèvre cendré des Gorges de Villiers	7€
---	-----------

Les desserts

Le Dessert du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)	8€
La crème brûlée au lait de coco	8€
Le macaron chocolat, insert avocat-citron	9€
La nage pêche à la verveine	8€
Le fraiser	9€
La coupe glacée	8€
La carotte glacée au miel et carvi mousse chocolat blanc crumble à la pistache, note d'agrumes	9€
Le café ou thé gourmand (Mousse chocolat, crème brûlée, clafoutis)	9€

Horaires d'ouverture

Sur demande

auprès du service réception