

## La Carte du Pasteur

### ENTREES

<b>Salade d'Asperges au Boudin noir</b>	8€
(Asperges, Œuf mollet, Boudin Grillé, croutons, Roquette)	
<b>Salade de crème de Chèvre</b>	9€
(Salade, crème de Chèvre, Fruits et Légumes de saison)	
<b>Tagliatta de Bœuf (Carpaccio)</b>	8€
(Bœuf Mariné, Ail, Oignons, Thym, Roquette, Parmesan)	
<b>Salade Caesar</b>	9€
(Salade, poulet, Œuf Mollet, Croutons, Parmesan, Sauce Caesar)	
<b>Salade gourmande</b>	10€
(Nems Frits Fourrés au foie Gras et gésiers, Magret Séché et salade)	
<b>Tartare de Saumon</b>	9€
(Saumon Frais Mariné, Citrons Jaunes, citrons Verts, Mélisse, Coriandre, Gingembre, Mangue, Salade)	
<b>Salade de Chipirones</b>	8€

### PLATS

<b>Brochette de Poulet Sauce Bollywood</b>	11€
(Curry doux, Menthe, Coriandre)	
<b>Burger du Pasteur</b>	15€
(Steak Haché Maison Fourré au Foie gras, Manchego, Confiture d'oignons, Salade)	
<b>Bar Roti aux Herbes</b>	16€
<b>Filet de Sole Meunière</b>	14€
<b>Pavé de Saumon au Pistou</b>	14€
<b>Brochette de Gambas Sauce Aigre Douce</b>	15€
<b>Magret de Canard mi Figs Mi raisins</b>	14€
<b>Entrecôte</b> (Sauce Echalotes, Poivre, Roquefort)	16€
<b>Tartare de Bœuf</b>	14€
<b>Noix de saint Jacques Déglacées à la Pomme</b>	19€
<b>Côtelettes d'Agneau à la Crème d'Ail</b>	14€

## DESSERTS

### Nos verrines

Panna Cotta aux Fruits Rouges	2€
Panna Cotta Caramel	2€
Panna Cotta Pêche	2€
Panna cotta Violette	2€
Panna Cotta Curaçao Bleu	2€
Tiramisu	2€
Banoffee	2€
Crumble à la Pomme	2€
Mousse au chocolat	2€
Trilogie de Verrine	5€
Café Gourmand (un Café et 2 Verrines au choix)	5€
Thé Gourmand (un Thé et 2 Verrines au Choix)	5 €
Pudding (crème beurre salé, date et confiture de lait, glace à la banane)	6€
Brownie à la Crème Anglaise	5€
Cookies à La mousse de Banane)	5€
Tarte ou Pâtisserie	5€

## TAPAS

Ailes de Poulet à la Mexicaine	5€
Chipirones	5€
Cœurs de Canard au Chorizo	5€
Pan con tomate et jambon	5€
Goujons de Sole	5€
Croquettes de Jambon et fromage	5€
Frites Maison	3€

## GLACES ET SORBETS

1 Boule	2.5 €
2 boules	3.5 €
3 boules	4.5 €
Chantilly	0.5 €

#### SELECTION DE VINS REGIONAUX