

Food Avenue

• CARTE DU DÉJEUNER •

entrées

CROQUETTES DE JAMBON FROMAGE	6,50
bâtonnets de jambon cuit à l'étouffée et fromage frais pané et frit	
QUICHE AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE	8,50
avec oignons caramélisés, guacamole, salsa et piment chipotle	
TACOS DE CREVETTES AU CHILI	8,50
servis avec une petite salade verte et une vinaigrette balsamique	
CALAMARS FRITS	8,75
avec une sauce tomate maison et une petite salade verte	

Plats principaux

COQUILLES ST JACQUES AU NATUREL	13,25
avec des frites de patate douce, une sauce au vinaigre et du riz blanc	
CÔTELETTES DE PORC AU FOUR	16,00
avec de la purée de pommes de terre, des brocolis au four et un aïoli au chipotle	
FILET DE PORC SUR LA BRAISE	15,75
avec riz au jasmin cuit à la vapeur, glaçage au curry thaïlandais rouge et émulsion de coriandre	
SAUMON PISTACHE EN CROÛTE	17,00
avec sauce balsamique, riz sauvage, pommes de terre et pois sautés rissolés	
MACARONI AU FROMAGE ET AU HOMARD	15,00
crevettes et homard de Bretagne cuits au four avec gruyère, mimolette et tome noire des Pyrénées	
POULET ET CREVETTES SAUTÉES	17,95
poitrine de poulet et crevettes biologiques glacées à l'abricot, à la sauge et aux noix	

Food Avenue

• CARTE DU DÉJEUNER •

entrées

CROQUETTES DE JAMBON FROMAGE	6,50
bâtonnets de jambon cuit à l'étouffée et fromage frais pané et frit	
QUICHE AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE	8,50
avec oignons caramélisés, guacamole, salsa et piment chipotle	
TACOS DE CREVETTES AU CHILI	8,50
servis avec une petite salade verte et une vinaigrette balsamique	
CALAMARS FRITS	8,75
avec une sauce tomate maison et une petite salade verte	

Plats principaux

COQUILLES ST JACQUES AU NATUREL	13,25
avec des frites de patate douce, une sauce au vinaigre et du riz blanc	
CÔTELETTES DE PORC AU FOUR	16,00
avec de la purée de pommes de terre, des brocolis au four et un aïoli au chipotle	
FILET DE PORC SUR LA BRAISE	15,75
avec riz au jasmin cuit à la vapeur, glaçage au curry thaïlandais rouge et émulsion de coriandre	
SAUMON PISTACHE EN CROÛTE	17,00
avec sauce balsamique, riz sauvage, pommes de terre et pois sautés rissolés	
MACARONI AU FROMAGE ET AU HOMARD	15,00
crevettes et homard de Bretagne cuits au four avec gruyère, mimolette et tome noire des Pyrénées	
POULET ET CREVETTES SAUTÉES	17,95
poitrine de poulet et crevettes biologiques glacées à l'abricot, à la sauge et aux noix	

Food Avenue

• CARTE DU DÉJEUNER •

entrées

CROQUETTES DE JAMBON FROMAGE	6,50
bâtonnets de jambon cuit à l'étouffée et fromage frais pané et frit	
QUICHE AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE	8,50
avec oignons caramélisés, guacamole, salsa et piment chipotle	
TACOS DE CREVETTES AU CHILI	8,50
servis avec une petite salade verte et une vinaigrette balsamique	
CALAMARS FRITS	8,75
avec une sauce tomate maison et une petite salade verte	

Plats principaux

COQUILLES ST JACQUES AU NATUREL	13,25
avec des frites de patate douce, une sauce au vinaigre et du riz blanc	
CÔTELETTES DE PORC AU FOUR	16,00
avec de la purée de pommes de terre, des brocolis au four et un aïoli au chipotle	
FILET DE PORC SUR LA BRAISE	15,75
avec riz au jasmin cuit à la vapeur, glaçage au curry thaïlandais rouge et émulsion de coriandre	
SAUMON PISTACHE EN CROÛTE	17,00
avec sauce balsamique, riz sauvage, pommes de terre et pois sautés rissolés	
MACARONI AU FROMAGE ET AU HOMARD	15,00
crevettes et homard de Bretagne cuits au four avec gruyère, mimolette et tome noire des Pyrénées	
POULET ET CREVETTES SAUTÉES	17,95
poitrine de poulet et crevettes biologiques glacées à l'abricot, à la sauge et aux noix	