



ENTRÉE:

Médaillon de foie gras de canard au pain d'épices.....	10,50
.Gravlax de saumon « label rouge » et Tzatziki	8,40
.Méli-mélo de crudités sur Pancake et houmous menthe petits pois.....	5,40
.Samoussas au légumes, et crème aromatisée.....	5,00

PLAT:

.Tataki de saumon « Label rouge » et sauce au thé vert Matcha.....	15,90
.Tartare de Bœuf Old School ": Chorizo, noix de cajou et assaisonnement du Chef.....	13,90
.Fish & Chips " Home-made"	12,50
.Street Bowl: garniture du moment, tagliatelles de crudités, houmous menthe petits pois et pancake Tzatziki.....	10,90
.Street Beef : Duo de riz, boulettes de bœuf chorizo et noix de cajou, sauce tomate «Old School » et graines de courges.....	10,90

Old School Burger : 13,20

Steak 180gr, tomates, pickles d'oignon rouges, sauce burger maison, pain Bun artisanal

Fromages au choix :

-Véritable cheddar

-Tomme « de Plouer »

- Chèvre

Extra Bacon: 1,50

Make it veggie !!!!

DESSERT:

Cheesecake « Cookie ».....	5,60
Brownie au noix de pécan et sauce caramel.....	5,90
Café ou Thé gourmand "trio de desserts et café bio"	6,50
Crumble au fruit de saison.....	4,90
Assiette trois fromages du @localafromages.....	7,00
Fromage blanc fermier, muesli et miel.....	4,50

Merci à nos producteurs partenaires, La maison Robin pour les fruits et légumes, le Local à fromages pour ses délicieux fromages, Le cochon du Chenot pour sa charcuterie et sa viande qu'on ne présente plus, Secret de Pain pour son pain savoureux, la Criée Rennaise pour ses poissons frais issus de pêche locale, et la Ferme de la Renaudais pour la crèmerie !