



NOS PLANCHES

LA MINI MIXTE

Assortiment de 3 fromages et 3 charcuteries : Brie de Meaux, Manchego, Comté 12 mois, Rosette de Lyon, Chorizo, Pâté "Lontan" **15 €**

LA NENETTE MIXTE

Assortiment de 3 fromages et 4 charcuteries : Sainte-Maure de touraine, Coppa de Parme, Speck, Spianata à la truffe, Pâté "Lontan" **39 €**

LA NENETTE RÔTIE LE NORMAND **22 €**

Camembert de Normandie moulé à la louche rôti au four, servi avec ses mouillettes croustillantes

SUPLÉMENTS FROMAGES



- ST NECTAIRE FERMIER **4 €**
- BRIE TRUFFÉ **4 €**



- LA MAROTTE **4 €**



- 1/2 SAINTE MAURE DE TOURAINE **8 €**

LA NENETTE CRÉMIÈRE

Assortiment de 5 fromages fermiers au lait cru : Sainte -Maure de touraine, Gouda truffé, Manchego, Saint-Nectaire fermier bio, Comté 24 mois **34 €**

LA NENETTE COCHONETTE

Assortiment de 5 charcuteries : Jambon blanc truffé, Coppa de Parme, Speck, Spianata truffée, Pâté "Lontan" **31 €**

LA NENETTE EST ENCEINTE

Assortiment de 3 fromages et 2 charcuteries : Manchego, Gouda chèvre truffé, Comté 24 mois, Jambon blanc truffé, Pâté "Lontan" **34 €**

SUPLÉMENTS CHARCUTERIES

- COPPA DE PARME **4 €**
- SERRANO 24 MOIS **4 €**
- JAMBON DE CERF **7 €**
- ROSETTE DE LYON **4 €**



FRUITS DE MER & VINS

TOUS LES PREMIERS ET DERNIERS SAMEDIS DU MOIS
SUR RESERVATIONS UNIQUEMENT

Plateaux de Fruits de Mer et Assiettes à Composer Vous-même

Lors de nos soirées spéciales "Fruits de Mer & Vins", laissez-vous tenter par nos généreux plateaux de fruits de mer, ou composez votre propre assiette selon vos envies.

Au menu : couteaux, bulots, bigorneaux, huîtres, tourteaux, langoustines, et bien plus encore, pour une expérience gourmande et conviviale, le tout accompagné d'une sélection de vins soigneusement choisis pour sublimer chaque saveur.

à partir de 19 €

LES NENETTES SNACKÉES

LE VÉGÉCROC

14 €

Pain de mie de campagne, sauce Mornay, Chèvre, thym, miel, confit d'oignon, aubergine

LE CROC MEUH'SIEUR

17 €

Pain de mie de campagne, Sauce Mornay, Comté 12 mois, jambon blanc

RILLETES DE POISSONS MAISON

4 €

BOL DE SALADE VERTE ET TOMATES CERISE

4 €

DESSERTS 100% MAISON

GLACES ARTISANALES

3,50 €

DÔME AU CHOCOLAT

9 €

Sous un glaçage de chocolat noir, se cache une ganache reposant sur un biscuit sablé

CARROT CAKE

9 €

Carrot cake à la cannelle, chantilly mascarpone à la vanille et crème anglaise

SUGGESTIONS DU CHEF

OEUF COCOTTE

17 €

- au brocolis
- au jambon blanc truffé

LA MIGNONNETTE PANÉE

17 €

Mignon de Porc pané au romarin et écrasé de patates douces

LA BURRATA

25 €

Burrata, pastèque à l'huile d'olive, fraise et caramel balsamique

Nous sélectionnons nos produits avec soin : nos fromages sont fermiers au lait cru et nos charcuteries sont 100% artisanales.

