

CARTE BAR

PETIT DÉJEUNER

VIENNOISERIE	2,50
TARTINE BEURRE ET CONFITURE	3,00
YAOURT NATURE	3,50

DESSERTS

PÂTISSERIE MAISON MATTHIEU & PAULINE <i>Individual pastry</i>	7,00
LA MERINGAIE POUR LE NEMOURS <i>La Meringaie for Le Nemours</i> N	7,00
MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALIN CROUSTILLANT	7,00
<i>Chocolate Mousse and crunchy praline</i>	
FROMAGE BLANC ET GRANOLA <i>Cottage cheese and granola</i>	7,00
CRÊPES AU SUCRE <i>French pancakes with sugar</i>	7,00
CRÊPES Confiture ou chocolat ou miel ou nutella	8,00
(suppl. Noix de coco 0,5ct)	
<i>French pancakes with jam or chocolate or honey or nutella (suppl coconut 0,5ct)</i>	
CRÊPES AU GRAND MARNIER	9,00
<i>French pancakes with Grand Marnier liquor</i>	
GLACES ET SORBETS MAISON PEDONE 3 boules au choix :	8,00
Vanille, chocolat , café, citron, mangue, fraise, framboise	
<i>Ice Cream - 3 scoops : Vanilla, chocolate, coffee, lemon, mango, strawberry, raspberry</i>	

SANDWICHES BAGUETTE

AU CHOIX :	5,00
Jambon de Paris, Pâté de Campagne, Camembert, Comté AOP, Cantal	
<i>Ham or Country Pâté, Camembert or Comté or Cantal</i>	
LE MIXTE Jambon & Comté AOP <i>Ham & Comté cheese</i>	6,00
LE NEMOURS N	8,00
Bacon grillé, Fourme d'Ambert, salade, tomates, mayonnaise au piment d'Espelette	
<i>Crispy bacon, french blue cheese, salad, tomatoes, Espelette pepper mayonnaise</i>	
LE RONY N	8,00
Rosbeef, mayonnaise au piment d'Espelette, salade, tomates, cornichons	
<i>Rosbeef, Espelette pepper mayonnaise, salad, tomatoes, pickles</i>	
LE BOLLYWOOD N	7,00
Poulet, tomates confites, oignons rouges, mayonnaise au curry	
<i>Chicken, tomatoes and red onions, curry mayonnaise</i>	
LE TUNA TUNA N	8,00
Thon, mayonnaise aux anchois, salade, tomates	
<i>Tuna, anchovy mayonnaise, salad, tomatoes</i>	

GRIGNOTAGES SALÉS

ACCOMPAGNÉS DE TOASTS GRILLÉS

Served with toasted bread

SARDINES NATURES Groix et Nature <i>Sardines box</i>	10,00
POT DE PÂTÉ DE CAMPAGNE	10,00
ou DE RILLETTES DE POULET À L'ESTRAGON	
Maison Secrets de Famille	
<i>Jar of pork pâté de campagne or chicken rillettes with tarragon</i>	
POT DE RILLETTES DE SAUMON D'ÉCOSSE Groix & Nature & toasts grillés	12,00
<i>Jar of scottish salmon rilette & toasted bread</i>	
SARDINES AU PIMENT	10,00
Compagnie bretonne du poisson	
<i>Sardines box with chilli</i>	
POT DE TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ Maison Kaviari	12,00
<i>Jar of tarama with summer truffle</i>	
POT DE TARAMA AU CABILLAUD Maison Kaviari	10,00
<i>Jar of cod tarama</i>	
SARDINES À L'HUILE DE HOMARD Groix & Nature	12,00
<i>Sardines box with lobster oil</i>	

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.

CARTE BAR

CROQUES

PAIN DE MIE « GRAINES DE CRÉATEUR »

- CROQUE - MONSIEUR** Jambon de Paris, Emmental et salade verte 10,00
Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese & salad
- CROQUE - MADAME** Jambon de Paris, Emmental, œuf et salade verte 10,50
Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese, fried egg & salad
- CROQUE VÉGÉTARIEN** 10,50
Pain de mie, pesto, courgettes, tomates, épinards, cheddar mûr, mesclun
Toasted bread sandwich with pesto, zucchini, tomatoes, spinach, matured cheddar & salad

ASSIETTES ET SALADES

- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ** & salade de lentilles aux herbes fraîches 18,00
Smoked salmon & lentil salad with fresh herbs
- ASSIETTE DE BURRATA DES POUILLES** & tomates multicolores 14,00
Puglia Burrata plate & multicolored tomatoes
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 18,00
Plate of delicatessen
- ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTION LA FERME D'ALEXANDRE** 18,00
Cheese platter from "La Ferme d'Alexandre"
- ASSIETTE MIXTE** Charcuterie et fromages 19,00
Plate of delicatessen and cheeses
- SALADE CÉSAR AU POULET** 14,00
Mesclun de salade, œuf dur BIO, filets de poulet panés, croûtons, parmesan et « sauce César »
Salad, hard-boiled egg, crispy chicken, croutons, Parmesan cheese and César Sauce
- NIÇOISE DE THON «ORTIZ»** 14,00
Mesclun de salade, thon «Ortiz», anchois, olives, pommes de terre, poivrons, haricots verts, pesto, œuf dur BIO
Salad «Ortiz» tuna, anchovies, olives, tomatoes, sweet peppers, green beans, pesto, boiled egg
- SALADE VEGGIE** 13,00
Légumes crus et cuits de saison, pousses d  pinards, œuf dur BIO
Seasonal raw and cooked vegetables, spinach shoots, boiled egg
- SALADE TH I DE BŒUF** Vermicelles de riz 14,00
Thai beef salad with rice noodles

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

- LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS** 15,00
Ricotta, chèvre & pistou, mesclun de salade
Vegetables lasagnes ricotta goat cheese & pistou with salad
- TARTARE CRU DE BŒUF   L'HUILE D'OLIVE (180 gr)** 17,00
Mesclun de salade et Pecorino au poivre
Beef tartar with olive oil, salad & Pecorino cheese with pepper
- QUICHE LORRAINE** Mesclun de salade 13,00
Lorraine style quiche with salad
- ASSIETTE DE ROSBEEF FROID** salade de haricots verts frais 18,00
Plate of cold rosb ef fresh green bean salad
- CHICKEN BOWL** 15,00
Poulet au citron confit, fruits secs, carottes au cumin, pois chiche, quinoa et herbes fraîches
Chicken served with candied lemons, dried fruits, cumin carrots, chick peas, quinoa and fresh herbs
- QUICHE RICOTTA & COURGETTES** 13,00
Pecorino au poivre et menthe
Zucchini & Ricotta style quiche with Pecorino cheese with pepper and mint