



LE COMPTOIR DES ARTS



06 92 60 99 28

MENU DU MOIS DE AOÛT

sur Place & à Emporter

TITES & GRANDES Z'ASIETS

	Place	& Emp
- Cake aux drèches et au fromage	5€	4€
- Patatas bravas, mayonnaise maison au curry	6€	4,8€
- Assortiment de légumes grillés et marinés, pesto basilic amandes	7€	5,6€
- Velouté de tomates au basilic et Mozzarella Pei	8€	6,4€
- Nougat de Takamaka aux fruits secs et miel	8€	6,4€
- Assiette de 4 fromages Péi	10€	8€
- Assortiment de 4 Tapas sélectionnés par le Chef	22€	17,6€
- Salade et crudités aux couleurs locales (supplément poulet à 2€)	12€	9,6€
- Lasagnes végétariennes au polvron, accompagnées de salade	16€	12,8€
- Espadon à la crème 4 épices et noix de cajou	20€	16€
- Ananas farci au poulet mariné, riz aux épices et petits légumes	20€	16€
- Pâtes fraîches artisanales au boeuf et crème de combava	22€	17,6€
- Tartare de la semaine aux Temples et poivre de Madagascar	23€	18,4€
- Menu marmay : 1 sirop, 1 z'asiet au choix à composer toi même + 1 boule de glace	10€	8€

Du ven au dim midi : 11h30 à 14h
& du jeu au sam soir : 18h à 22h

BAR À DESSERTS

5€

- Crème de patates douces à la Dakatine
- Mousse au Goyavier
- Tartelettes à base de drèches au fruit de la passion
- Salade de pastèque et banane à la vanille
- Panna Cotta au lait de coco, coulis de carambole
- 4/4 au café
- Gâteau sans gluten de la semaine

- Les glaces, 1 boule **3,5€**
(se référer au panneau, + infos)
- Café gourmand **9€**

Du ven au dim midi : 11h30 à 14h
& du jeu au sam soir : 18h à 22h

BRUNCH

Des formules à 15 & 20 €, pour toutes les envies et toutes les faims !
Thé & Café offert à volonté

Le dim midi : 11h30 à 14h

Des allergies, des intolérances ? Faites en part à notre équipe !

