

MENU

AVEC L'APÉRO

Gnocchis Frais Truffés Sauce Parmesan 6€
Charcuterie et Fromage 200g 22€
Rillettes de Poisson Maison au Combava 7€
Rouleaux de printemps 5€
(végétarien ou végan)

PASSONS AUX CHOSES SÉRIEUSES

Risotto au Pesto de Brèdes Pei, Camarons grillés, et ses
Légumes de Saison 26€
Plat Végan Curry Vert de Légumes et Riz 12,50€
Tartare de Thon Asiatique Servi avec ses Gnocchis Frais,
Achards de Légumes et sa Glace Wasabi 23€
Le Mijoté du Jour Parmentier d'effiloché de Porc Confit,
Tomates Confites et Légumes de Saison 23€
Steak de Bœuf Black Angus (Espagne) Écrasé de pomme de
terre, Beurre Maître d'hôtel, Légumes (180g) 26€

ET POUR LES GOURMANDS

Flan Coco de Maman 8€
Brownie Glace Vanille, Concassé de Noisette,
Crème de Praliné 10€
Tarte Citron, Meringue au Combava, sorbet Tamarin 10€
Ananas Rôti aux Baies Roses 8€
Café Gourmand 10€ Avec Rhum +2€
Champagne Gourmand 18€

MENU ENFANT 12€

Sirop Menthe ou Fraise
Poisson Pané pas carré ou Poulet Pané
Accompagnement : Gnocchis Frais, Purée de Carottes ou Écrasé
Pommes de Terre
Boule de Glace Vanille, Chocolat ou Fraise

Chez Méli-Mélo





Réservation

06.93.666.999

THÈME ASIATIQUE



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ AMÉRICANO - EXPRESSO - CAPPUCCINO
CHOCOLAT - CAFÉ LATTÉ - THÉ AU CHOIX



BOISSONS FRAÎCHES

JUS D'ANANAS FRAIS - CITRONNADE MAISON
THÉ GLACÉ CITRON MENTHE POIVRE SICHUAN



ASSIETTE SALÉE

BROCHETTE DE POISSON - BOEUF OU POULET À LA
CITRONNELLE

ACCOMPAGNEMENT : SALADE, CONCOMBRE,
CRUDITÉS, HERBES & RIZ

ROULEAU DE PRINTEMPS VÉGAN OU AVEC
CREVETTE



ASSIETTE SUCRÉE

TARTINES & SES CONDIMENTS MAISON
FLAN COCO

PANCAKE - AVEC BANANE +1€



SUPPLÉMENTS :

SMOOTHIE BANANE, MANGUE, CRUMBLE AVOINE,

GRAINES +2,50€

MIMOSA + 2€



SAMEDI
& DIMANCHE



Formule 25€

« FAIT MAISON AVEC
DES PRODUITS
LOCAUX ET FRAIS »