

# Menu soir

semaine 26

## Assiettes à Partager

---

O Oeufs aïoli encre de seiche	5€
O Paté maison foie de volaille, <i>pomme, pickles</i>	7€
O Haricots verts, cacahuètes, fraises	8€
O Labneh, petits pois, <i>herbes</i>	8€
O Brillat Savarin, <i>pruneaux, noix</i>	9€
O Boulettes de porc, taboulet de sarazin, <i>fromage blanc</i>	9€
O Burratina di buffala, cerises	10,50€
O Croquer le Monsieur truffé, <i>cheddar, jambon blanc</i>	12€
O Planche à composer 4 produits	17€
O Planche à composer 6 produits	25€
Comté (18mois)	Speck
Fourme de Montbrison	Chorizo
Morbier	Fouet
Saint Nectaire	Saucisson

## Douceurs

---

O Meringue, crème fouettée au foin, rhubarbe	7€
O Clafoutis abricot amande	7€

Certaines personnes de notre équipe présentent des handicaps, merci par avance pour votre bienveillance.

*nb : les légumes et fruits sont tous d'agriculture raisonnée ou BIO et français / les oeufs sont BIO et d'île de France*

*Le prix est net et comprend le service et les taxes  
Nous demander pour les allergènes*

MAR.- SAM. 19h-22h BAR À VINS  
SAM.- DIM. 12h-16h BRUNCH

---

# Le P'tit Pinard

CAVISTE - BAR À VINS  
CANTINE DE SAISON

**BRUNCH**  
SAM.- DIM. 12h-16h