

# Glou Glou



## À GRIGNOTER

Olives Amelleau de l'Oulivie	3€
Jambon Cebo de Campo (60g)	10€
Paleta 100% Belotta Pata Negra (60g)	15€
Houmous de Lentilles, Noisettes torréfiées	6€

## LES ASSIETTES

Salade d'Asperges / Sauce Cacahuète / Crémeux Citron / Gomasio Cacahuète / Pamplemousses Confits	11€
Tartelette Feuilletée Au Deux Courgettes / Purée d'Olives Noires / Sabayon à l'Ail Noir	11€
Carpaccio de Boeuf Aubrac / Crevettes Roses de Méditerranée / Vinaigrette Cerises-Bizarissa / Anchois de Collioure	13€
Sashimi de Dorin / Petits Pois en Crème et Salade / Fraises / Vinaigrette Yuzu-Piment	12€
Gyoza de Canard / Bouillon aux Épices Douces / Pakchoï / Huile Pimentée	13€
Pâté en Croûte Cochon-Volaille / Morilles / Citrons Confits / Vin de Voile	12€

Nous conseillons 2 à 3 Assiettes par personnes



## POUR FINIR

Fraises / Mousse Yaourt / Compotée de Rhubarbe / Sablé Breton 9€

Assiette de 3 fromages  
• Fumailon flambé au Poivre  
• Comté 24 Mois / Poire Curry 12€  
• Tomme de Brebis de Mr Seguin / Poudre d'Orange-Piment

## À BOIRE

Thé Glacé Maison Citron - Jasmin	25cl	4€
Jus de Pomme Bio des Vergers de Thau	25cl	4.5€
Jus de Raisin Bio des Vergers de Thau	25cl	4.5€
Jus de Pomme/Safran des Vergers de Thau	25cl	5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33cl	4€
Café Caturra, Pérou		2.5€
Vittel	1l	4€
Chateldon	75cl	7€
Bière ZooBrew - IPA Bower Bird	33cl	6€
Bière La Malpolon - Blanche Fenouil	33cl	6€

Notre pain est issu d'un levain naturel en provenance de la boulangerie Les Miches Rebelles

La liste des allergènes est disponible, veuillez nous consulter.

Les prix sont TTC  
service compris

