Restaurant MOON

LES ENTREES

Nems croustillants au fromage de chèvre et tomate confite, sauce aigre douce	6.50
Gambas en tempura de tandoori, et sa sauce miel et curry, salade de légumes croquants	9.00
Poêlée de shitaké à l'épice Cajun et espuma de chorizo	6.50
Oeuf frit mollet sur son nid de blé noir à l'andouille de Guémené	7.00
Foie gras poêlé et son crémeux de panais	12.50
Ravioles de Royan AOP Label Rouge, pesto et pignong de pin	9.00
L'assiette apéro (Nems de chèvre, tempura de gambas, mi-cuit de saumon)	13.00

LES POISSONS

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbe, bisque d'écrevisse et mousseline de céleri	19.00
Brochette de gambas flambée au cognac, riz vénéré infusé à la badiane	21.00
Pavé de saumon rôti au miel et graine de sésame, nage de curcuma et risotto crémeux au parmesan	18.00
Marmite de la mer (poisson du marché), sauce au curry rouge et lait de coco, riz à l'ail	16.50

LES VIANDES

Parmentier de joue de boeuf à l'estragon et mousseline de patate douce à la vanille de Madagascar, salade verte	18.00
Entrecôte bretonne 300g, frites maison sauce aux choix	21.00
Pintade de Jané Label Rouge farcie aux champignons et noix, pommes rôties et sauce au cidre breton	16.50
Noix de joue de porc mijoté au raisin et cognac, mousseline de carotte au cumin	16.50

LES BURGERS

[avec galettes de Pomme de Terre]

Burger Montagnard, steak haché de bœuf Aubrac, charcuterie, fromage à raclette, sauce gorgonzola, frites maison	15.50
Burger steak de bœuf Aubrac, Cheddar, tomates, oignons, sauce barbecue, frites maison	14.50
Burger poulet, poulet pané sauce tartare et frites maison	14.50
Burger au Saumon, cheddar, guacamole épicé et frites maison	15.00

LES BUDDHA BOWL

Bowl Végan (sans gluten), Taboulé d'épeautre, poix chiche, abricot sec, avocat, tofu, noix de cajou	14.00
Bowl saumon, Frégola Sarda, olive verte, duo ananas et mangue, avocat, saumon au sésame, maïs, tomate confite	15.00
Bowl à composer (1 base, 4 ingrédients, 1 accompagnement)	15.00

- Base : Frégola Sarda ou Taboulé d'épeautre
- Ingrédients : abricot sec, avocat, concombre, duo ananas et mangue, maïs, noix de cajou, olive, pois chiche, tomate cerise, tomate confite, feta
- Accompagnements : poulet croustillant, tofu, nems de chèvre, saumon mi-cuit au sésame.

FORMULE A L'ARDOISE

(uniquement le midi)

…

[Entrée, Plat et Dessert] **16.50**

[Entrée & Plat ou Plat & Dessert] **13.50**

+1.90 Verre de Vin (Rouge ou Blanc)

+1.50 1/2 Eau Plate ou Gazeuse

FORMULE DU MIDI

(uniquement le midi)

[Entrée, Plat et Dessert] 19.50

[Entrée & Plat ou Plat & Dessert] 16.50

…

Oeuf frit mollet sur son nid de blé noir à l'andouille de Guémené
Nems croustillants au fromage de chèvre et tomate confite, sauce aigre douce
Entrée du jour

…

Burger steak de boeuf, cheddar, tomates, oignons, sauce barbecue, frites
Burger poulet, poulet pané sauce tartare et frites maison
Marmite de la mer, sauce au curry rouge et lait de coco, riz à l'ail

…

Brioche feuillettée façon pain perdu, glace pistache (Boulangerie ELLUARD)
Dôme de Panna Cotta au chocolat blanc, fèce de Tonka et coeur fruits rouges
Café gourmand
Dessert du jour

MENU MOON

[Entrée, Plat et Dessert]	26.00
[Entrée & Plat ou Plat & Dessert]	21.00

…
Foie gras poêlé et son crémeux de Panais +4€
Gambas en tempura de tandoori, sauce miel et curry +3€
Nems croustillants au fromage de chèvre et tomate confite, sauce aigre douce
Poêlée de Shitaké à l'épice Cajun et espuma de chorizo
…
Parmentier de joue de boeuf à l'estragon et mousseline de patate douce à la vanille de Madagascar, salade verte
Brochette de gambas flambée ai cognac, riz vénéré infusé à la badiane +4€
Marmite de la mer (poisson du marché), sauce au curry rouge et lait de coco, riz à l'ail
La Pintade de Janzé Label Rouge farcie aux champignons et noix, pommes rôties et sauce au cidre breton
Dos de cabillaud rôti en croute d'herbe, bisque d'écrevisse et mousseline de cèleri +2€
Noix de joue de porc mijoté au raisin et cognac, mousseline de carotte au cumin
…
Dôme de Panna Cotta au chocolat blanc et fève de Tonka, coeur coulant aux fruits rouges
Duo de fromage (fromagerie St Helier)
Tarte au citron meringue à ma façon
Pyramide «de Gizeh» chocolat et épices, coeur de passion, sorbet mandarine +1€

MENU PETITE LUNE [-10 ans] 8.00

Une boisson au choix (1/2 eau, pepsi max, jus de fruits, limonade, diabolo)
Filet de Poulet pané **ou** poisson du marché snacké **ou** steack haché
Frites ou riz
Glace Eléphant (vanille) ou Mini Desserts

LES DESSERTS

Pyramide «de Gizeh» chocolat et épices, coeur de passion, sorbet mandarine	8.50
Sélection de Fromages Affinés [La Fromagerie de Saint-Hélier]	8.00
Brioche Feuilletée Façon Pain Perdu, glace pistache [Boulangerie ELLUARD]	7.50
Tarte au citron meringuée à ma façon	7.00
Dôme de Panna Cotta au chocolat blanc, fèce de Tonka et coeur de fruits rouges	7.00
Pavlova aux fruits frais et crème chantilly	7.00
Mi-cuit au chocolat coeur coulant à la pistache	8.00
Fondue au chocolat et fruits frais	13.00
Assiette de desserts à partager (voir serveur)	16.00

Restaurant MOON