

## Quiches

Nos quiches sont accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses fraîches, tomates cerises et vinaigrette maison.

## Quiche du moment

Quiche poireaux chèvre & asperges vertes 18,5  
*Green asparagus, leeks & fresh goat cheese quiche*

Quiche aux champignons de Paris 18,5  
*Mushroom quiche*

Quiche aux légumes verts : petits pois, épinards, courgettes, poireaux 18,5  
*Green vegetables quiche*

Quiche aux oignons doux 18,5  
*Sweet onions quiche*

Quiche lorraine : comté fermier AOP, petits lardons et poitrine 18,5  
*Lorraine quiche with Comté cheese & bacon*

Quiche ricotta italienne artisanale, épinards & graines de courge 18,5  
*Spinach, Italian ricotta, pumpkin seeds quiche*

## Buns

Le Bun Pastrami 19,8  
Pastrami artisanal, bun maison toasté, cornichons molossol, tomates, coeurs de sucrine, sauce mayonnaise  
*Pastrami sandwich with tomatoes, pickles & salad*

Le Bun Club poulet 19,8  
Poulet fermier, bun maison, avocat, tomates, oeufs durs, coeurs de sucrine, sauce club  
*Chicken club sandwich with avocado, hard boiled egg, tomatoes & salad*

Le Bun Saumon fumé 24  
Saumon fumé d'Ecosse tranché main, bun maison toasté, avocat, oignons rouges hachés, cream cheese  
*Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese & red onions*

## Salades et assiettes

La Grande Salade au poulet fermier 24  
Blanc de poulet, avocats, sucres, mesclun, tomates, suprêmes de pamplemousse  
*Chicken salad with avocado, grapefruit, cherry tomatoes*

Salade niçoise à la ventrèche de thon 24  
Ventrèche de thon, sucres, mesclun, pommes de terre, olives noires, haricots verts, poivrons rouges grillés et anchois  
*Large niçoise salad with tuna ventresca and anchovies*

Assiette de saumon fumé d'Ecosse 26  
Belles tranches de saumon fumé d'Ecosse, toast de petit épeautre biologique, citron & câprons.  
*Scottish smoked salmon slices, grilled organic einkorn bread*

## Plats chauds

Veau aux olives Kalamata, carottes, courgettes, tomates séchées et lardons, pâtes Treccia 24  
*Veal with kalamata olives, carrots, zucchinis, dried tomatoes, bacon & Treccia pasta*

Lasagnes au boeuf, aux légumes et fior di latte 24  
*Beef, vegetables & fior di latte lasagna*

Velouté de potiron 18,5  
Brebis Ossau Iraty, seigle céréales bio, mesclun  
*Pumpkin velouté with goat cheese, rye bread & salad*

## Pâtisseries

Fraisier aux gariguettes 12  
Gariguettes de Plougastel, crème légère à la vanille de Madagascar, pain de Gênes, pâte d'amande à la pistache  
**week-end only**  
*Strawberry, vanilla cream & almond paste cake*

Sticky Toffee Pudding 11  
ultra moelleux et son caramel, servi chaud  
*ultra soft, served warm*

Tarte au citron 10  
*Lemon cream tart*

**Cheesecake** 11

Paris-Brest 11  
*The iconic Paris-Brest*

Tarte au chocolat noir 10  
*Dark chocolate tart*

**Scone aux raisins à l'Anglaise** 9,8  
avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée  
*Scone with organic strawberry jam, butter & whipped cream*

Tarte aux gariguettes 12  
Gariguettes de Plougastel, crèmeux à la vanille de Madagascar, pâte sablée  
*Strawberry tart*

Tiramisu aux fruits rouges 11  
*Red berries tiramisu*

Crumble aux pommes 10  
Vanille de Madagascar & cannelle  
*Apple crumble with Madagascar vanilla & cinnamon*

Duo d'éclairs chocolat café 10  
*Chocolate & coffee éclairs*

Flan à la Vanille de Madagascar 8,5  
*Vanilla flan*

Part de cake au citron 7,5  
*Slice of lemon cake*

Part de cake au chocolat 7,5  
*Slice of chocolate cake*

Part de cake aux fruits confits 8,5  
*Slice of candied fruits cake*

Part de carrot cake 8,5  
*Slice of carrot cake*