



**La Formule Déjeuner avec son Plat du Jour est arrêtée  
durant les vacances scolaires**

« Chez Mémé, les allergiques sont les bienvenus! »  
Mehdi Dubrulle avec la Cheffe de Cuisine: Ines Ginod

**FAIT MAISON**

**Menu Enfant = 1 plat au choix + 1 dessert au choix = 16€**

**Apéros Mémé à Partager ... ou Pas**

- Tartinades Végétariennes Bocalerie des Gourmets (110g) 12€
- Pâté Maison Montalet (120g) 12€
- Rillettes d'Esturgeon Neuvic (90g) 12€

**Entrées**

Gaspacho de tomates ananas, espuma de burrata, crumble basilic et huile de piment	14€
Oignon en trois façons façon Mémé avec chèvre frais à la ciboulette, pâte phyllo au cumin (+ 4,00€ poitrine de porc fumé)	14€
Poulpe et pois chiche en persillade, coulis de poivron et caviar d'aubergine (+10,00€ avec Caviar Baeri de Neuvic)	15€
Tartare de veau et hareng fumé, glace fenouil rôti au miel tuile sarrasin	15€

**Plats**

Déclinaisons de courgette trompette et tomate green zébra, stracciatella et scarmorza, tuile et crème montée au romarin	26€
Mi-cuit de thon rouge, chou chinois farcis, julienne de légumes et sauce à la cacahuète	29€
Ballotine de poulet fermier, déclinaison de maïs, tomates cerises rôties et jus de viande	31€

**Desserts**

Assortiment de Fromages et son condiment Kalios	10€
Panna cotta à la menthe, coulis de melon et biscuit sablé	12€
Fondant chocolat noir, ganache montée chocolat blanc et crème anglaise à la mûre	12€
Pavlova façon Mémé à la pêche, crème à l'hibiscus	12€

Tous nos produits peuvent contenir du gluten, des arachides, des fruits à coque, des œufs, du lait, de la moutarde et du sésame. Cette liste est peu exhaustive. Si vous êtes allergiques à un de ces aliments ou à un autre, merci de nous en faire part.

Prix nets TTC – service compris // // // // Nous n'acceptons pas les chèques bancaires mais ok pour les titres restaurants // // // // Cartes Bancaires (VISA, AMEX) à partir d'1€.

**Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'entrée du resto et à la caisse**