

# B i e n v e n u e   à   I s o l é

Notre menu varie selon les arrivages et les saisons. Nous tenons à vous servir des produits frais, de qualité, bien préparés et c'est pour cela que la carte est courte. Nous espérons que vous y trouverez votre compte.  
Tout est fait sur place de l'entrée au dessert avec beaucoup d'amour.

## A P É R O

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Pão de queijo (5 P)                              | 6€  |
| Cromesqui de langue de boeuf, sauce diable (4 P) | 11€ |
| Tarama & Poutargue                               | 11€ |

## E N T R É E S

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartare de thon, clémentines satsuma, jalapeño et potimarron                                     | 13€ |
| Fricassée de coco de Paimpol aux girolles, cheddar, estragon et jus de volaille au whisky tourbé | 13€ |

## P L A T S

|                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lieu noir grillé au miso, mousseline de choux fleur et livèche, tempura au sarrasin                   | 24€ |
| Poitrine de veau de la ferme de Clavisy, topinambours, olives, citrons confits , menthe et jus réduit | 26€ |

## F R O M A G E   /   D E S S E R T S

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Briquette de chèvre frais, confiture de figues, crackers aux graines | 11€ |
| Profiterole au maïs, chocolat blanc, citron vert et cacahuète        | 10€ |
| Basboussa noisette, poire pochée, chantilly « tchai » et bergamote   | 10€ |

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger, nous vous informerons sur les allergènes contenus dans nos plats.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Prix nets TTC service compris. Nous n'acceptons pas les chèques, ni les cartes et tickets restaurants.