

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€
Lomo au piment d'Espelette	9€
Sardines cuites au sel et marinées à l'huile d'olive	10€

E N T R É E S

Ceviche vegetal au basilic, lait de coco, mousseline de patate douce à la cacahuète	12€
Salade de poulpe, jus de concombre au mezcal, relish et aneth	14€

P L A T S

Thon blanc de ligne juste saisi, poivrons rouges marinés , beignet de maïs et marjolaine	26€
Suprême de volaille de la ferme de la Belvindière, crème d'artichaut, frites de polenta et sauce XO	25€
Paleron de boeuf fondant servi tiède, tartare de tomate, mayonnaise à l'estragon, vieux gouda et borlotti	26€

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

Gorgonzola, pickles de cerises et crackers aux graines	11€
Glace au riz noir, croustillant riz soufflé, sésame et cerises confites	11€
Pêche, amandes, ricotta de brebis et sirop de pousses de pin	12€

*** Nous appliquons une participation de 75cts par personne sur votre addition afin de collecter des fonds pour l'association Ernest qui fournit des paniers repas à des gens qui en ont besoin. Si vous ne souhaitez pas participer merci de nous le signaler et si vous voulez plus d'informations nous serons heureux de vous en donner.**

Végétariens, n'hésitez pas à vous manifester. Les légumes sont nos amis et nous nous ferons un plaisir de vous préparer un plat « sur mesure »

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.