

# Nuage

Formule du midi - 21€  
Suggestion du moment + trilogie de minis  
trompes l'œil

## Nos plats salés:

(cuisinés sur place et accompagnés d'une salade de saison)

Notre suggestion du moment	14,00€
Salade de crudités, falafels lentilles vertes aux herbes, sauce yaourt au citron	14,00€
Pita grecque, filet de poulet basse température, tzatziki maison à la menthe, oignon rouge et feta	15,00€
Burger brioché, steak haché de Parthenaise, bacon, tomme blanche, mayonnaise à la sauce poivre, pommes duchesses	19,00€
Rolls feuilleté façon club sandwich, thon mayonnaise, crevettes sautées, tomates et œufs durs	17,00€

## Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment	7,00€
Flan façon « crème brûlée », pâte sablée vergeoise, crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar	7,50€
Tartelette végétale fraise coco, pâte sablée, crémeux et chantilly coco, compotée fraise/pamplemousse	8,00€
Grain de café, biscuit viennois, croustillant praliné maison, crémeux café, mousse mascarpone tiramisu	9,00€
Citron du Marais, biscuit amande, crémeux citron, marmelade angélique, mousse acidulée menthe-angélique	9,00€
Fraise en trompe l'œil, biscuit madeleine, confit et mousse fraise, cœur basilic	9,00€
Abricot en trompe l'œil, sablé, marmelade et mousse abricot, thym frais, namelaka Dulcey	9,00€
Cabosse chocolat façon Forêt noire, biscuit cacao, chantilly vanille, cœur griotte amarena, mousse Manjari	9,00€
Trompe l'œil noisette, biscuit moelleux, crémeux chocolat 56%, mousse et praliné coulant, noisette du Piémont	9,50€

Prix nets TTC, service compris