

# LE JARDIN du Marché

Goûter sucré // L'après-midi de 15h à 17h30

## CRÊPES Farine Bio et œufs de plein air locaux

Sucre ou Beurre	3€20
Beurre et Sucre	3€80
Beurre et Cassonade	4€00
Sucre et Chantilly	4€20
Pâte à tartiner Bio locale (sans huile de palme)	4€50
Caramel au beurre salé Maison	4€50
Miel et Amandes grillées	4€50
Chocolat fondu Maison	5€40
' Une Brouette '	7€00
Caramel beurre salé maison, chantilly, amandes grillées	
' Une Binette '	8€00
Banane, pâte à tartiner Bio locale ou chocolat fondu, chantilly, amandes grillées	
Supplément chantilly Maison	1€50

Café Gourmand avec 4 mini desserts maison	9€50
Thé Gourmand avec 4 mini desserts maison	9€50
Thé Glacé Gourmand avec 4 mini desserts maison	10€00
Chocolat Gourmand avec 4 mini desserts maison	10€50
Chocolat à l'ancienne Gourmand avec 4 mini desserts maison	12€00

100% FAIT MAISON

99%

LOCAL

100%  
PRODUITS BRUTS  
et frais

Pâtisseries  
vair  
ardoise



CAKE DU MOMENT

1 part — 4€00


Goûter salé // L'après-midi de 15h à 17h00

## TARTINES

Toutes nos tartines sont accompagnées de pommes de terre au four et de salade. Le pain est bio, à l'épeautre et fabriqué tous les jours par la boulangerie M.  
Supplément pain sans gluten de chez M +3€00

 Tartine Phare de Cordouan Chèvre frais local citronné, pomme locale et germes de betterave.	14€20	Tartine Phare des Baleines Oignons confits, Saint-Nectaire et poitrine de cochon local.	14€60
 Tartine Phare de la Coubre Houmous de poivrons rouges et pois chiches locaux, légumes au four, mélange de graines de Kasha et courge.	14€00	Tartine Fort Lupin Mozzarella, pesto, jambon Serrano, roquette et mélange de graines.	15€20

## ASSIETTE DU JARDIN

 Île d'Oléron Mottin (fromage au lait de vache) rôti au four, miel et fruits secs. Accompagné de pommes de terre au four et salade.	14€50
Supplément jambon Serrano	+ 2€60