Apéritif

SNACKING — 1,10€ la pièce

- Croque monsieur
- Mini quiche Lorraine
- Mini quiche chorizo
- Mini quiche thon/chèvre
- Mini quiche courgette grillée et fêta
- Mini burger classique
- Mini burger solognot
- Accras de poissons
- Gougères
- Galette de pommes de terre
- Feuilleté saucisses
- Allumettes de Fromages
- Allumettes aux Olives
- Mini Pita à la Grecque

NAVETTE — 1,30€ la pièce

- Charcutière: rillettes, jambon cru, terrine de campagne
- Mer: saumon, rillettes de thon

TOAST — 1,30€ la pièce

- Boudin blanc ou noir avec pommes
- Blinis de saumon fumé
- Toast de campagne, foie gras maison et chutney de saison
- Houmous libanais
- Sablé parmesan et mousse de chèvre
- Pressé de cochon mayonnaise façon ravigote
- Caviar d'aubergine et filet de cochon fumé
- Confiture de poivrons et Tomme de brebis
- Rillettes de lapin au cumin
- Patate Douce et Foie gras fumé maison
- Esturgeon fumé maison et sablé aux algues
- Rillettes de maquereau et confit de fenouil
- Poulpe Mariné et Ricotta aux Herbes

ROULÉS — 1,30€ la pièce

- Wrap de saumon fumé et sarrasin
- Wrap de thon et avocat
- Wrap de poulet et parmesan

VERRINES — 1,60€ la pièce

- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de concombre aux agrumes
- Gaspacho de betteraves et mousse de chèvre
- Crémeux de chou fleur et saumon fumé maison
- Chair de tourteau et purée de céleri
- Ceviche d'écrevisses et purée de carottes
- Caviar d'Aubergine et homard à l'ail noir
- Piperade

NOS PLANCHES

Antipasti

Tapenade d'Olive Noire
Crevettes Marinées
Poulpe Thym/Citron
Poivrons Farci

8€ /pers

Crudités

Carotte
Concombre
Radis Rouge
Céleri Branche
Choux Fleur
Et ses trempettes

8€ /pers

Charcuterie

Jambon Blanc
Jambon d'Ardèche
Rosette
Chorizo

7€ /pers

Charcuterie & Fromages

Jambon Blanc
nature et aux herbes
Jambon d'Ardèche
Rosette
Spianata
Bresaola
Comté
Cheddar
Chèvre

10€ / pers

Salade

Salade Pamplemousse 17,20€/kg
Pamplemousse, tomate, œuf, mais, crevettes roses, mayonnaise

Salade Chinoise 16,90€/kg
Chou chinois, émincé de dinde, carotte, champignons, graines de sésame, coriandre et vinaigrette sauce soja

Salade Pépinette 16,50€/kg
Pépinette, Pousse d'Épinard, Petit Pois, Burratina

Salade Cesar 18,50€/kg
Salade Romaine, Poulet, Parmesan, Tomate, Oeuf, Croûton et sauce Cesar

Salade Marco Polo 16,70€/kg
Tagliatelles, crevettes roses, poivrons rouges, sauce cocktail

Salade Alsacienne 16,20€/kg
Chou blanc, cervelas, gruyère, noix

Salade Méditerranéenne 17,20€/kg
Salade Fenouil, Citron confit, Amande torréfié et Maquereau Mariné

Salade printanière 16,20€/kg
Pommes de terre nouvelle, jambon blanc, tomates, œuf, ciboulette, vinaigrette

Salade niçoise 16,90€/kg
Haricots verts, pommes de terres, tomates, oeuf, thon, anchois, olive noire

Salade de Riz au thon, la « Ritton » 14,20€/kg
Riz, thon, tomate, œuf, mais, olives

Salade Solognote 17,20€/kg
Pommes de terre, rillons, chèvre, oignons rouges, artichaut

Salade grecque 16,20€/kg
Concombre, tomates, oignons rouges, olives noires, fêta, câpres

Salade Mexicaine 16,20€/kg
Haricots rouges, poivrons, mais, tabasco, citron vert, avocat, tomates, ciboulette, olives noires

Salade Asiatique 17,90€/kg
Salade romaine, crevettes, avocat, tomates cerises, cacahuètes, radis rouges, grenade, sauce soja

Salade italienne 17,20€/kg
Penne, pesto verde, tomate cerise, tomate confite, olive noire

Salade Arlequin 14,20€/kg
Salade verte, tomate, poivrons, mais, olives

Salade Homard 17,90€/kg
Salade Romaine, Tomate, Avocat, Pamplemousse, Orange, Homard

Les Classiques: carotte râpée, céleri rémoulade, coleslaw, concombre à la crème, chou rouge, taboulé, piémontaise

Entrée

ENTRÉE FROIDE

TERRE

Terrine de foie gras mi cuit	130,00€/le kg
Surprise de Foie Gras et Asperges Vertes	9,00€
Gâteau de lapereau et sa confiture d'oignons maison	5,00€

MER

Fraicheur de Tourteau et Carotte	6,00€
Verrine : Crémeux de Petit Pois, Esturgeon Fumé Maison et Vinaigrette Yuzu	7,00€
Saumon fumé (spécialité maison)	84,00€/le kg
Fond d'artichaut Norvégien	7,80€
Opéra de saumon (biscuit aux algues, crémeux de fromage blanc aux fines herbes et saumon fumé)	7,00€
Pavé de saumon mi-cuit et caviar de Sologne de la Maison Hennequart, coulis de roquette	7,50€
Saumon en Bellevue	8,00€
Terrine de Bonite et Aubergines	4,50€

LÉGUMES

Millefeuille de légumes de Soleil rôtis et chèvre frais de la Maison PINGLOT	4,20€
Millefeuille d'Aubergines grillées et Mousse de Chèvre	4,20€

ENTRÉE CHAUDE

	la pièce
Vol au Vent de Ris de Veau et Asperges Vertes	7,60€
Bouchée à la reine	5,60€
Coquille Saint Jacques	7,60€
Galette de pommes de terre	2,50€

	le kilo
Feuilleté au Jambon	17,40€
Tourte Berrichonne (lamelles de pommes de terre, oignons, crème, ciboulette)	15,70€
Tourte Solognote (lamelles de pommes de terre, rillons, chèvre)	22,00€

Nous avons à coeur de vous proposer une cuisine maison avec des produits locaux et de saisons.
La carte évolue au fil des saisons et des inspirations du chef alors n'hésitez pas à venir et revenir.

Plat

PLAT UNIQUE

Paëlla (poulet, lotte, gambas, moule, encornet, chorizo)	15,00€
Couscous	13,00€
Lasagne de boeuf ou de légumes	10,00€
Moussaka	7,50€
Parmentier de canard	11,00€
Cannelloni à la Bolognaise	10,00€
Cannelloni farci Epinard- Ricotta gratiné au parmesan	8,00€

VIANDE

Volaille

Poulet Basquaise	9,30€
Suprême de poulet mariné Thym/Citron	9,90€
Fricassée de Sol l'y laisse de Dinde au Cheverny	11,90€
Suprême de pintade farci aux herbes	12,90€
Râble de lapin cuit basse température farci aux épinards et tomates confites	14,00€
Filet de canette sauce miel et épices	10,90€

Porc

Pulled Pork, Gaufre de Patate Douce	12,50€
Rougail Saucisse	9,30€
Filet mignon de porc sauce au chorizo ou jus au romarin	10,00€
Ribs de porc confit	12,90€
Carré de porc cuit basse température et rôti au beurre, aux herbes et à l'ail	11,90€

Veau

Mignon de veau aux Morilles	15,90€
Ris de veau braisé	16,20€
Quasi de veau en croûte de céréales et son jus corsé	14,00€

Agneau

Tajine d'agneau au citron confit et à la coriandre	11,00€
Selle d'agneau et son jus au thym	14,00€
Gigot d'agneau confit et son jus à l'Ail Noir	14,00€

POISSONS

Filet de Dorade Sauce tapenade	9,70€
Dos de Cabillaud Sauce Aïoli	12,70€
Pavé de Sandre Sauce aux Girolles	13,20€
Dos de Maigre légèrement fumé Sauce Vierge	12,50€
Mousseline de Brochet et Homard aux petits légumes, Sauce Homardine	15,30€

GARNITURE

Pommes Dauphine	3,40€
Écrasée de Pommes de terre	3,40€
Gâteau de Pommes de Terre nature	4,60€
Pommes de terre Grenaille	4,50€
Riz vénéré aux petits légumes	4,50€
Ratatouille	5,00€
Tian de Légumes	3,70€
Tomate provençale	2,30€
Poêlée de légumes de saison	4,00€
Beignets de Pommes de Terre	4,00€

Dessert

Crème Caramel	3,40€
Flan Patissier	2,90€
Far Breton	3,60€
Clafoutis aux Cerises	3,10€
Pana Cotta	3,90€
Riz au lait	3,90€
Mousse au Chocolat	3,90€
Tarte fine aux pommes	2,90€
Tatin d'Abricot	3,90€
Tarte au Citron	3,90€
Moelleux aux pommes	4,40€
Moelleux au Chocolat	4,50€

Le Mot de la Faim
Emeline et Guillaume JOUSSELIN
20, rue de Général Giraud 41300 SALBRIS
Tél: 02-54-97-24-17