

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €*

* HORS WEEK-END ET JOUR FERIÉ

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

ENTRÉES - 9 €

Gaspacho de tomates Marmande, tapenade d'olives noires et fromage stracciatella

Tartare de merlan au lait de coco, condiments verts et croquants, sésame, roquette

Courgette rôtie, siphon de Grana Padano, huile de basilic, graines de courge

Artichaut Camus façon barigoule, coppa croustillante et crème aigre de Normandie

PLATS - 19 €

Pavé de veau, jus aillé, pommes mitraille au miel et romarin, carotte confite +5 €

Truite saumonée, beurre blanc au cidre, purée de courgettes rôties, quinoa rouge

Mignon de cochon, crème de piquillos, brick aux herbes, purée à l'huile d'olive

Curry coco de légumes d'été (courgettes, poivrons, carottes, maïs), cacahuètes, boulgour

Suggestion du moment

FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 8 €

Melon mariné à la menthe et au citron vert, gelée de pomme, granny smith
et crumble de muesli

Sablé cacao et sarrasin, framboises, chantilly à la framboise, pistaches concassées

Crème pâtissière à la bergamote, langues de chat, mascarpone à la fleur d'oranger

Café gourmand +2 €

MENU ENFANT - 13 €

Plat / Dessert / Sirop

les Fauves .
www.lesfauves.fr

Provenances et allergènes : tous nos plats sont élaborés à base de produits frais de saison et notre viande est d'origine française • Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes tels que les céréales, le gluten, les crustacés, les œufs, les poissons et produits à base de poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris lactose), les fruits à coques, le céleri et produits à base de céleri, la moutarde, les graines de sésame, les anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et les mollusques et produits à base de mollusques. Si vous avez des doutes sur la composition des plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe • Prix nets hors boisson et par personne.

LUNCH

MENU

Starter / Main course or Main course / Dessert - 24€*

* OUTSIDE WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

Starter / Main course / Dessert - 30€

STARTERS - 9€

Marmande tomato gazpacho, black olive tapenade and stracciatella cheese
Whiting tartare with coconut milk, green crunchy condiments, sesame, arugula
Roasted zucchini, Grana Padano foam, basil oil, pumpkin seeds
Camus artichoke barigoule-style, crispy coppa, Normandy sour cream

MAIN COURSES - 19€

Veal steak, garlicky jus, honey and rosemary mitraille potatoes, candied carrot +5€
Salmon trout, cider beurre blanc, roasted zucchini purée, red quinoa
Pork tenderloin, piquillo cream, herb brick pastry, olive oil mash
Summer vegetable coconut curry (zucchini, peppers, carrots, corn), peanuts, bulgur
Dish of the day

CHEESE - 8€

3 Normandy cheeses selection

DESSERTS - 8€

Mint and lime marinated melon, apple jelly, Granny Smith and muesli crumble
Cocoa and buckwheat shortbread, raspberries, raspberry whipped cream, crushed pistachios
Bergamot pastry cream, langues de chat, orange blossom mascarpone
Café gourmand (coffee with treats) +2€

CHILDREN'S MENU - 13€

Main course / Dessert / Sirop

les Fauves .
www.lesfauves.fr

APRÈS-MIDI

EAUX

Eau Purezza (plate) 75cl	4€
Eau Purezza (pétillante) 75cl	5€
Perrier 33cl	5€

BOISSONS FRAÎCHES

Granini Nectar 25cl - orange, ananas, abricot, tomate	6€
Jus de pomme artisanal fermier, Le Lieu Chéri	4€
Soda - coca cola, coca cola zero, orangina, tonic, limonade	5€
Diabolo (limonade artisanale Angeline)	5€
Sirop - cannelle, orgeat, grenadine, fraise, cerise, pêche, citron, menthe, cassis, violette	2,50€
Citronnade maison	4€
Thé glacé maison	6€
Café frappé	5€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Les Fauves - Citron vert, sirop de gingembre maison, eau pétillante, concombre	9€
Le Réaliste - Jus de cranberry, jus d'orange, citron vert, sirop de pêche	9€
Le Nabi - Tonic, sirop cassis et orgeat, citron vert	9€
L'Orientaliste - Tonic, citron vert, sirop d'orgeat, sirop de cannelle	9€
Le Dadaïste - Jus de poire, jus d'orange, miel, citron vert, eau pétillante	9€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2€
Allongé	2,50€
Double	4€
Noisette	2,50€
Petit crème	3€
Grand crème	4,50€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	5€
Matcha Latte	6,50€
Thés l'Air du Thé - darjeeling, ceylan, earl grey, lapsang, menthe, sencha, jasmin, blanc myrtille, verveine, rooibos passion colada, hibiscus	5€
Supplément lait	0,50€

PÂTISSERIES

Mignardise	3€
Gâteaux du jour	7€

SNACKING

DE 11H À 18H

Demander au bar

13 €

les Fauves.
www.lesfauves.