

Automne 2024

Café Nell

Pour commencer :

Velouté de butternut, gingembre et graines de courge	8
Houmous, pois chiche au curry et pain pita	9
Camembert rôti, condiment criollo et pain grillé	12
Stracciatella, figues rôties et pesto à la marjolaine, copeaux de fenouil	11

Les plats :

Omelette au comté AOP, jambon blanc, champignons et salade verte	13
Fines tranches de saumon fumé, blini maison et sauce gravlax	23
Croque-Monsieur campagnard à la crème fraîche d'Isigny, salade verte	16
Légumes d'automne rôtis, yaourt et noisettes torréfiées, brins de coriandre	16
Quiche aux champignons bruns et comté AOP	15
Salade de jeunes pousses, pickles de concombre, poire, tomates confites, parmesan	14
Avocado toast, œuf poché, poivrons piquillos, grenade et salade verte	16

Sides :

Pommes de terre grenailles, mayonnaise maison	6
Salade verte, vinaigrette	5

Desserts :

Cake citron	3
Cake marbré	3
Moelleux au chocolat	7
Carrot Cake	6
Boules de glaces	4 / 7 / 9
Tarte Bourdaloue	6
Clafoutis aux griottes	7

Sublimez vos desserts :

Crème Chantilly	2
Crème fraîche d'Isigny	2