



Entrées .

Carpaccio de poulpe, 12€+2€

Vierge de légumes croquants, condiment citronné, huile d'olive ailé.

Salade de bœuf thaï épiciée, 10€+2€

Salade romaine, julienne de légumes marinée sauce soja, huile pimentée et jus de citron jaune et vert, Coriandre, ciboulette, coriandre thaï et basilic thaï, cacahuète.

La pissaladière, 9€

Comptée d'oignons, pâte à pain, anchois, olives, roquette, crème de balsamique.

Caviar d'aubergine comme un houmous, 9€

Aubergine, ail, crème fleurette, pois chiche frit et herbes fraîches.

Plats .

Daurade Royale, 18€+3€

Orge perlée comme un risotto, poêlé de courgette et tomate séchées, crème de pesto.

Suprême de pintade jaune, 18€ +2€

Légumes verts à la française, poitrine fumée, sucrine, jus de volaille corsé.

Le Fish And Chips, 16€

Pomme de terre frites, citron et mayonnaise aux algues.

Salade niçoise, 16€

Haricot vert, fèves, concombre, œuf dur, poivron vert, salade mesclun, anchois, croûtons, olives, tomate, vinaigrette balsamique et huile d'ail.

Couscous végétale, 14€

Billes de couscous, carotte, navet, courgette, pois chiche, raisin sec, tomate, ail, raz el-hanout.



Plat du jour : 16€

Accompagnements .

Frites taillées au couteau - 6€

Salade verte - 6€

Desserts .

Assiettes de fromages affinés AOP de Normandie, 8€

Neufchâtel, Livarot et Pont l'évêque.

Tartelette framboise, pistache, 10€+2€

Crème pâtissière pistache, sablé breton, pistache et framboise, crème de balsamique.

Finger chocolat, 7€

Chocolat noir 70%, caramel, cacahuète.

Crumble de fraise, rhubarbe, 8€

Sorbet casis.

Fiadone Corse, 7€

Brocciu de brebis, citron, vanille, limoncello.



www.mangeaver.com





A la carte •

Entrecôte de bœuf 350g française, 38€

Sauce au choix (sauce poivre ou sauce roquefort), frite taillé au couteau, salade verte.

A grignoter •

Hot dog + frites + salade verte, 9€

Cheese burger + frites + salade verte, 13.50€

**La planche à MANGEAVER (1 assortiment de fromage et un
1/2 fuet) 20€**



www.mangeaver.com

