

Notre carte
A commander par téléphone
06 16 71 56 33

Livré ou à retirer sur place
De 11h00 à 15h et de 18h00 à 21h



Les Intemporels du Port du Salut

Entrées

- Burattina, légumes confits et pesto 7€
- Saumon mariné à la betterave sur lit de pousses d'épinards 7€
- Effeillé de Brésaola, huile de noisettes, parmesan et roquette 7€

Plats

- Confit de canard et pommes sautées 15€
- Risotto de saumon et de courgettes chips de parmesan 13€
- Souris d'agneau miel et romarin, mélange de graines et ses légumes 17€

Desserts

- Crème brûlée au chocolat blanc dans sa faïence 7 €
- Moelleux au chocolat et caramel beurre salé 7€
- Emotion citron et suprêmes d'orange 7€

Et un menu différent proposé tous les jours
Plat du jour 13 € - Entrée + Plat 16 € - Desserts +3€
(petit pain et couverts)

Lundi

- Salade folle
- Brésaola, suprêmes d'agrumes, pousses d'épinards, grenade et fêta.
- Parmentier de canard maison
- à la mousseline de légumes de saison et herbes fraîches

Mardi

- Rouleaux d'aubergines à la parmesane
- Pavé de saumon, crème d'aneth citronnée, mélange de graines gourmandes

Mercredi

- tartare de saumon aux baies roses et citron vert
- Lasagnes de viande hachée aux olives noires et légumes du soleil

Jeudi

- Tombée de poireaux frais, vinaigrette et garniture façon mimosa
- Risotto champignons des bois et crème de truffes, chips de parmesan

Vendredi

- Gaspacho de tomates au basilic et croutons
- Pavé de cabillaud, sauce vierge, poêlée de légumes du moment

Samedi

- Ceviche de cabillaud au lait de coco, coriandre et grenade
- Penne aux Gambas, courgettes et sauce rosa

Dimanche

- Taboulé de Quinoa aux petits légumes croquants et fêta
- Osso bucco à la tomate et aux oranges fraîches, tagliatelle fraîches

Livraisons sans contact
uniquement sur le 5eme et 6eme arrondissement +2,5€

Livraison offerte à partir de 60€ de commande.

Commandes spécifiques ou importantes, repas de groupes :
Nous consulter au 06 58 44 30 58