

La carte d'automne

LA CANTINE BSH

ENTRÉES :

- **L'Œuf** : Œuf cocotte, crémeux champignons, tartare de pleurotes au pommé et mouillettes. 6€
- **La Gambas** : Gambas flambées aux Ricard, brocamole aux amandes, tuile de betterave et cacahuètes grillées au satay. 7€

PLATS :

- **Le Gratin** : Gratin de gnocchi au gorgonzola et châtaigne, servi avec une salade mixte au noix de cajou grillées et vinaigrette sésame. 17€
- **Le Coup de cœur** : Mousseline de butternut, poêlée de girolles, pignons de pain et burrata au poivre fumé. 16€
- **Burger Cantina** : Tomme de vache au cidre, chutney d'oignons de Roscoff, steak haché frais et frites maison, sauce origan et basilic. 16€
- **Version VG avec galette de légumes**
- **Le ma'c'antine** : Rolls feuilletés, double steak, cheddar, salade iceberg, pickels concombre, sauce oignons-cornichons et oignons frits. 16€
- **Version VG avec galette de légumes**
- **Fish and chips** : frites maison et sauce tartare aux algues 14.5€
- **Pièce du boucher** : frites maison ou légumes cuisinés. Sauces : Poivre fumé et sauce aioli et origan frais. 17€

La carte d'automne

LA CANTINE BSH

DESSERTS :

- **Café gourmand** 7€
- **La Figue** : Mini sablé figues et noix, crème montée à la figue, coulis breton et figues fraîches. 7€
- **La Brioche** : Brioche perdue, crémeux chocolat blanc, pralin maison et noisettes caramélisées. 7€

MENU DU JOUR : (VOIR ARDOISE)

- Plat du jour 10€
- Entrée + plat ou plat + dessert 14€
- Entrée + plat + dessert 17.5€

MENU ENFANT

- Plat, dessert et boisson 8€

