

# CARTE DES SAVEURS: Les plats complets

## Les spécialités locales

- ✓ La tartine d'Eloïse: 11,50 €  
pain de campagne, fromage de chèvre local sur un lit de confit de figues, accompagnée de jambon cru et salade verte aux olives
- ✓ La tartine estivale: 11,50 €  
tranche daubergine grillée tartinée de sérac ou ricotta , surmontée de tomates cerises poêlées, accompagnée de jambon cru et roquette aux pignons de pins et raisins secs
- ✓ L'omelette de La Bâtisse: 9,80 €  
œufs bio, crème, lardons, pommes de terre , fromage local
- ✓ La salade Bronjo 12,50 €  
salade verte, chèvre bio local, tomates cerise, pignons, herbes fraîches, jambon cru , accompagnée de chutney de figues

## Les spécialités nordiques

- ✓ L'assiette Gravlax : 14,50 €  
tranches de saumon Gravlax maison , accompagnée de pommes de terres tièdes , de sa sauce norvegienne et de salade verte
- ✓ La Guédille du pêcheur québécois 12,50 €  
petit pain brioché farci d'une fricassée de crevettes sauvages, de tagliatelles de légumes, tomates, crème aux oignons poêlés, accompagnée de salade verte
- ✓ Le burger scandinave : 13,50 €  
petit pain bio aux graines de sésame, crème aux oignons, mousseline de cabillaud dorée, choucroute de courgettes, accompagné de salade verte sauce myrtilles

## Pour les végétariennes et végétariens

- ✓ L'assiette veggie 11,50 €  
bol de soupe de légumes du jour, terrine de tomates - lentilles corail- céréales- champignons et sa sauce fraîche, accompagnée de salade verte
- ✓ La salade du Villaron 10,50 €  
salade verte, pommes de terre tièdes, Tomme de vache fondante, œuf bio au plat , noix