Un Clin D'oeil Du Sud

Carte

Devis et commande des références citées sur notre carte à partir de 15 personnes.

ENTRÉES

Nos salades phares :

Salade fraîcheur *

Sucrine, pomerol, tomate, surimi, pomme, oignon rouge, persil...

Salade Orientale *

Carottes marinées, pois chiches, poivron, œuf dur...

Salade Thaï *

Émincé de poulet, mangue, julienne de légumes...

***Chaque salade est accompagnée de son propre assaisonnement**

PLATS CHAUDS

Paëlla basque

Cuisses de poulet, gambas, calamars, moules, chorizo...

Jambalaya : plat de Louisiane

Saucisses de Morteau ,saucisses du Périgord, lardons fumés, crevettes, cuisses de poulet, poivrons marinés...

Tikka masala

Fricassée de poulet mariné dans du yaourt grec avec des épices indiennes...

VOIR PLUS AU DOS

CONTACT

06.70.63.52.34

unclindoeildusud@gmail.com

CRUDITÉS

Céleri rémoulade maison
Céleri, pomme, crème à la moutarde...

Carottes râpées maison
Carottes marinées, raisin sec, vinaigrette à l'orange, huile d'olive, échalote, mélange de vinaigre...

Lentilles froides
Lentilles vertes du Puy, betterave, échalote, émincé de jambon

Escalibade
Poivrons et aubergines grillées au four (recette Catalane)

SNACKING

Quiche maison
Lorraine ou saumon

Croque-monsieur de brasserie
Pain de mie, jambon blanc, gruyère râpé mélangé dans du lait légèrement poivré...

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Riz basmati infusé
Riz infusé dans un mélange d'épices...

Légumes du soleil
Courgettes, carottes, poivrons marinés, oignons cuit à la graisse d'oie...

Riz cantonnais

Nouilles chinoises

Pomme vapeur

Ceci est un petit panel des plats que nous pouvons vous proposer. N'hésitez pas à nous contacter, pour plus d'informations.

PLATS CHAUDS

Paëlla Gastronomique
Riz bomba (le reste des ingrédients est à définir avec vous)

Rougail saucisse
Saucisses de Morteau ,saucisses du Périgord, lardons fumés, sauce réunionnaise...

Axoa Basque
Veau émincé à la sauce Basque agrémenté de poivrons confits avec ses petits légumes...

Porc au caramel
Porc émincé dans sa sauce asiatique caramélisée

Bœuf aux oignons
Boeuf émincé, mariné et sauté à la pékinoise...

Spaghetti bolognaise
Ragoût de viande sauce traditionnelle italienne

Calamar à la basque
Recette du chef "Jean Claude", tomate et vin blanc...

Filet de canard à l'asiatique
Petits morceaux de filet de canard à la cantonaise ...

PLATS FROIDS

Rôti de bœuf
Coeur de rumsteak...

Filet mignon
Porc mariné cuit à basse température...

DESSERTS

Tiramisu maison
Recette de la cheffe "Nathalie"...

Mousse au chocolat maison
Recette de la cheffe "Nathalie"...