

LA PASCADE

Cantine – auberge

La Pascade est une crêpe soufflée aveyronnaise, légèrement caramélisée, garnie de compositions issues de notre inspiration gourmande

A PARTAGER

Pascade Origine - Blettes, lard & huile de jambon	10 €
Assiette de charcuterie - Aveyronnaise & espagnole	12 €
Les "Minis" Pascades Salées pour deux - Assortiment de 8 "Minis" à se partager	18 €

MENU 34 €

(Avec ou sans la Pascade)

Gaspacho de Concombre - Melon, faisselle, menthe, cébette, coriandre & ail

Ou

Tomates à l'ancienne - mozzarella crémeuse, basilic & pignon de pin

Pascade Poisson du jour

Crème de Chou rave, jarret de cochon, petit pois, condiment rhubarbe-céleri-cumin & fumet lié à l'huile de sésame

Ou

Pascade Paris Osaka

Poulet Tonkatsu, champignons de Paris sautés, jeunes poireaux et épinards cuits dans un dashi

Un bol de salade du moment

Les « Minis » Pascades Sucrées assortiments de Pascades sucrées

ENTREES

Gaspacho de Concombre - Melon, faisselle, menthe, cébette, coriandre & ail	13 €
Tomates à l'ancienne - mozzarella crémeuse, basilic & pignon de pin	13 €
Le Saumon Gravlox - Crème de raifort, betterave crue et fenouil étuvé	15 €
Foie gras de canard au naturel - Condiment Pomme, citron confit & gingembre	16 €
La Grande Salade - Lentilles, saumon fumé, mangue, passion & féta	19 €

PLATS

(Avec ou sans la Pascade)

Caïus-Bonus - Quinoa, melon, amandes, petit pois, brocolis, radis, fruit de la passion, citron au sel	19 €
Tranche de Jambon - Jambon cuit au torchon, sucrose & Romaine, pain, ail frit, sauce tartare	20 €
Veau rôti - Rôti basse température, crème de céleris, feuille de chou, carottes fanes, jus citronné	25 €
Poisson - Crème de Chou rave, jarret de cochon, petit pois, rhubarbe-céleri-cumin, fumet lié à l'huile de sésame	23 €
L'invité du mois, Xavier Thuizat : Chef Sommelier & spécialiste du Saké	
Paris Osaka - Poulet Tonkatsu, champignons de Paris sautés, jeunes poireaux et épinards cuits dans un dashi	21 €

FROMAGE

Fromage - Cabécou	5 €
--------------------------	-----

PASCADES SUCREES

Fraise - Crème tropézienne, rocher coco, sorbet fromage blanc	13 €
Rhubarbe - Crème d'amandes, sorbet fraise	13 €
Doublement Chocolat - Servie chaude, mousse légère soufflée au chocolat noir	13 €
Les "Minis" Pascades Sucrées pour deux - Assortiment de 8 "Minis" à se partager	18 €

LA PASCADE

Cantine – auberge

The Pascade is a large soufflé crepe slightly caramelized, garnished with creations coming from our gourmand inspiration

TO SHARE

Pascade Origine - Stew chard, ham & ham oil	10 €
Pork products Plate - From aveyron & spain	12 €
Salted "Minis Pascades - Tasting starter for two people	18 €

MENU 34 €

(With or without the Pascade)

Cucumber Gaspacho – Melon, faisselle, mint, onion, coriander & garlic

Or

Tomatoes - creamy mozzarella, basil & pine nuts

Pascade Fish of the day

Cabbage cream, pork shank, peas, rhubarb-celery-cumin condiment & aroma related to sesame oil

Or

Paris Osaka

Tonkatsu Chicken, mushrooms, young leeks and spinach cooked in a dashi

Bowl of lettuce

Les « **Minis** » **small sweet pascades** tasting of sweet Pascades

STARTERS

Cucumber Gaspacho – Melon, faisselle, mint, onion, coriander & garlic	13 €
Tomatoes - creamy mozzarella, basil & pine nuts	13 €
Gravlax Salmon - Horseradish cream, raw beetroot and fennel	15 €
Duck foie gras - Apple, lemon & ginger condiment	16 €
Big Salad - Lentils, smoked salmon, mango, passion & feta	19 €

MAINS

(With or without the pascade)

Caïus-Bonus - Quinoa, melon, almonds, peas, broccoli, radish, passion fruit, salt lemon	19 €
Tranche de Jambon - Ham, sucrine & romaine salad, bread, fried garlic and tartare sauce	20 €
Roasted Veal - Low cooked roast, celery cream, cabbage leaves, carrot, veal and lemon juice	25 €
Fish - Cabbage cream, pork shank, peas, rhubarb-celery-cumin condiment & aroma related to sesame oil	23 €
Guest of the month, Xavier Thuizat : Chef Sommelier Hotel & sake specialist	
Paris Osaka - Tonkatsu Chicken, mushrooms, young leeks and spinach cooked in a dashi	21 €

CHEESE

Cheese - Cabecou	5 €
-------------------------	-----

SWEET PASCADDES

Strawberry - Tropezian cream, coconut rock, cottage cream sorbet	13 €
Rhubarb - Almonds cream, sorbet strawberry	13 €
Chocolate - A slightly hot soufflé of dark chocolate mousse	13 €
Sweet "Minis" Pascades - 8 "Minis" dessert to share	18 €