

Vente à emporter

du mardi 13 au vendredi 16 octobre

Du mardi au vendredi

L'apéro pour 2 personnes : 12 euros

- 2 bouchées
- 1 pot à partager avec crackers
- 1 mini cake
- Charcuterie ibérique, ...

Les entrées : 6 euros la portion

- Soupe de haricots au jambon
- Agnolotti au parmesan et haddock

Les plats : 12 euros la portion

- Dos de lieu noir aromatisé au basilic et petits légumes
- Saltimbocca à la figue et jambon de parme, fregola

Les desserts : 4,50 euros la portion

- Pommes confites, madeleine aux épices et ganache noisette
- Tartelette chocolat et caramel

Divers

Le Foie Gras maison :

8 euros la portion de 100g

Les cidres Fils de Pomme :

Cidre Yuzu-Basilic / Cidre Hibiscus sureau / Poiré

4,60 euros la bouteille de 33 cl

Les confitures maison

Framboise-groseille / Ananas-rhum-vanille /

Gelée de pommes / Pommes au calvados /

Cassis au Pinot Noir d'Alsace / Poires /

Mirabelles au Gewurztraminer

5 euros le pot de 250 g

Menu Découverte

30 euros

Du Mardi au Dimanche

Entrée (7,50 euros)

Nage de coquillages

Ou

Tartelette au potimarron et mandarine

Plat (18 euros)

Poisson du marché, carottes et citron

Ou

Canette, compotée de fenouil au cumin,
crumble de pignons de pin

Dessert (4,50 euros)

Baba cacahuète et passion

Ou

Sablé citron, estragon et cassis

Les commandes sont à passer par téléphone

02.32.60.29.83, par mail

restaurantlalongere@gmail.com ou par le biais de la
page facebook.

Commande à passer au plus tard :

la veille avant 20h