

Vente à emporter du Mardi 4 Mai au Samedi 8 Mai

L'apéro pour 2 personnes :

- Le plateau de charcuterie ibérique 10 euros
- Le plateau de charcuterie ibérique, olives et fromages du moment 14 euros
- Le plateau festif : 4 bouchées / 1 pot à partager avec crackers / 1 mini cake 14 euros

Les entrées : 6 euros la portion

- Salade de crabe, avocat, fraises et pamplemousse, vinaigrette au miel d'acacia et vanille
- Crème brûlée au safran et au chorizo

Les plats : 12 euros la portion

- Veau, céleri et framboise
- Thon, rougail et pépites de pois cassé

Les plats sur le pouce 10 euros la portion

- Pâtes aux fruits de mer

Les desserts : 4,50 euros la portion

- Tartelette chocolat, caramel et praliné
- Quinoa façon riz au lait, rhubarbe et fraise

Les soupes : 9,50 euros le litre

- Soupe de tomates aux pois chiches (à déguster froid ou chaud !)

Divers

Le pot à partager (sur commande)	8 euros le pot
Le Foie Gras maison :	8 euros la portion de 100g
Le Foie Gras maison à la poire et aux épices :	9,50 euros la portion de 100g
Les pots de confiture maison :	5 euros le pot de 250g
Gelée de pomme / Gelée de coings / Ananas-rhum-vanille / Cerise-anis / Cassis au Pinot Noir Mangue -zestes de citron vert / Potimarron à la vanille / Fruits rouges / Poire / Framboise-Pastèque	
La pâte à tartiner noisette et chocolat lait	5,50 euros le pot de 250g

Les Boissons

Café expresso	1,25 euros
Café allongé	1,50 euros
Thé Dammann Frères	1,60 euros
Ceylan / Darjeeling / Earl grey / Lapsong souchong / Gunpowder	
Les eaux :	
Badoit 1L / Cristalline 1,5 L	1 euro la bouteille
Badoit 33 cl / Cristalline 50 cl	0,60 euros la bouteille
Les jus de fruits Bissardon : tomate / orange / pêche de vigne / pomme / abricot	4 euros la bouteille de 25 cl
Les cidres Fils de Pomme : Cidre Yuzu-Basilic / Cidre Hibiscus sureau	4,30 euros la bouteille de 33 cl
Le cidre Le Manoir du Val :	5 euros la bouteille de 75 cl
Les bières de la brasserie Duplessis : Blanche au lin / Blonde / Ambrée / Cervoise	4 euros la bouteille de 33 cl

N'hésitez pas à demander notre carte des vins !

Comment faire pour emporter un peu de La Longère à la maison ?

Vente à emporter du mardi au samedi (sauf le mercredi soir, le samedi soir et dimanche-lundi toute la journée)

Limite des commandes : jusqu'à 20h la veille (plats sur le pouce uniquement jusqu'à 11h le jour même)

Commande à récupérer du mardi au samedi de 11h30 à 13h
et le mardi, le jeudi, le vendredi de 17h à 18h le soir

Les commandes sont à passer par mail restaurantlalongere@gmail.com, au téléphone 02.32.60.29.83 (laissez un message nous vous rappellerons) ou par message sur la page facebook du restaurant.

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous contacter !

*Les produits proposés sont susceptibles de modifications suivant les quantités disponibles,
merci de votre compréhension.*