



# LE MIDI

## DES SANDWICHS FROIDS, CHAUDS, DES SALADES ET DES CROQUETTES

### LES FROIDS

6€  
50

**Le classique** .....  
Jambon cuit aux herbes \* Tommette au piment d'Espelette \* Tomate \* Beurre \* Roquette

**Le barboteur** .....  
Magret de canard séché \* Fourme d'Ambert \* Confit de figues \* Salade \* Noisettes torréfiées

**Mon P'tit canard** .....  
Rillettes de canard \* Salade \* Cornichons

**L'Italien** .....  
Mortadelle \* Pesto vert \* Tomates confites \* Roquette

### NOS PLANCHES

**Le Plan Végé**..... **18€**  
Portions généreuses et uniquement végétal

**Le Plan Découverte**..... **22€**  
Nos best seller en charcuteries, fromages et croquettes

**Le Plan Plan**..... **29€**  
La crème de la crème de nos meilleurs produits

### SALADES

8€  
00

**La papillon** .....  
Farfalles \* Pesto rosso \* Tomates séchées \* Jambon de Parme \* Parmigiano Reggiano \* Roquette

**La grecque** .....  
Salade \* Concombre \* Oignon rouge \* Olives noires \* Feta \* Tomate

**La poulette** .....  
Salade \* Poulet \* Oeufs durs \* Tomates cerises \* Concombre \* Oignon rouge \* Sauce béarnaise

### LES CHAUDS

6€  
50

**L'espagnol**.....  
Chorizo ibérique \* Manchego \* Miel grec

**Le plancheur** .....  
Selon nos envies de la semaine

### CROQUETTES 16G

**4€** les 5  
00 croquettes

\* Pulled Pork \* Chèvre & tomates séchées \*  
\* Bière Karmeliet \* Bière Duvel \*  
\* Vieux Bruges \* Moules au vin blanc \*  
\* Veggie \*

# LE MIDI & LE SOIR

## COMPOSEZ VOTRE PLANCHE



**3** ingrédients min.  
par planche

### CHARCUTERIES

<b>Chorizo Ibérique</b> .....	3€
issu de cochons noirs de Salamanque	
<b>1/2 Fuet de Vic</b> .....	3€
un goût unique à la fois doux et savoureux	
<b>Mortadelle à la pistache IGP</b> .....	3€
pilier du goût italien, la princesse de la charcuterie	
<b>Schiacciata piccante</b> .....	3€
saucisson italien épicé	
<b>Rillettes de canard</b> .....	3€
origine Sud-Ouest	
<b>Saucisson sec du Tarn</b> .....	4€
la référence de l'apéritif, sans nitrite	
<b>Finocchiona</b> .....	4€
charcuterie aromatisée aux graines de fenouil	
<b>Jambon cuit aux herbes</b> .....	4€
jambon italien parfumé	
<b>Coppa di Parma IGP</b> .....	4€
charcuterie italienne par excellence	
<b>Bresaola</b> .....	4€
boeuf italien aromatisé, séché et salé	
<b>Carpaccio Holstein</b> .....	5€
le cœur du faux-filet, maturé, fumé à froid et légèrement épicé	
<b>Jambon de Parme AOP</b> .....	5€
une saveur enrichie grâce à un affinage de 24 mois	
<b>Culatello di Zibello DOP</b> .....	5€
le cœur du jambon	
<b>Magret de canard séché</b> .....	5€
origine Sud-Ouest	
<b>Terrine de gibier sauvage</b> .....	5€
viande française et sauvage	

### FROMAGES

<b>Fourme d'Ambert AOP*</b> .....	3€
pâte persillée d'Auvergne	
<b>Brillat Savarin IGP*</b> .....	3€
une fine odeur de champignon et de crème fraîche	
<b>Manchego DOP 6 mois*</b> .....	3€
lait de brebis espagnol, affiné 6 mois	
<b>Feta grecque de Lemnos AOP*</b> .....	3€
mélange de brebis et chèvre au goût rustique	
<b>Chevratot ciboulette*</b> .....	3€
le fraîcheur du chèvre frais, parfait pour l'été	
<b>Stilton*</b> .....	4€
des arômes puissants et une texture crémeuse et friable	
<b>Cheddar black bomber*</b> .....	4€
l'authenticité d'un cheddar anglais	
<b>Parmigiano Reggiano AOP</b> .....	4€
star incontestée de la cuisine italienne	
<b>Gouda tomates/olives</b> .....	4€
la tradition hollandaise	
<b>Fleur d'Audresselles*</b> .....	4€
un fromage régional brossé au sel marin	
<b>Sainte-Maure de Tourraine AOP</b> .....	5€
jamais sans sa paille, buche de chèvre par excellence	
<b>Abondance AOP</b> .....	5€
les arômes de la savoie	
<b>Mimolette extra vieille*</b> .....	5€
produit régional, affiné 18 mois à Roubaix	
<b>Tommette piment d'Espelette*</b> .....	5€
une explosion d'épice et de soleil, finement pimenté	
<b>Ossau-Iraty fermier AOP</b> .....	5€
l'ambassadeur des fromages au lait de brebis	

### CROQUETTES 16G

**4€** les 5  
~~4,00~~ croquettes

- \* Pulled Pork \* Chèvre & tomates séchées \*
- \* Bière Karmeliet \* Bière Duvel \*
- \* Vieux Bruges \* Moules au vin blanc \*
- \* Veggie \*

### LES SUPPLÉMENTS ♦ 1,50€

- \* Gressins \* Toast cheese \* Olives \*
- \* Mézé d'olives \* Confits fromagers \*
- \* Assortiment salé \* Houmous \*
- \* Caviar d'aubergine \* Cornichons \*

\*Fromages au lait pasteurisé ou thermisé



# LES DESSERTS

## MIDI & SOIR

### CRÈMES

**3€<sub>,00</sub>**

Crème dessert chocolat.....

Crème dessert pistache.....

### YAOURT

**1€<sub>,00</sub>**

Yaourt du marché à la fraise .....

## BY SUGARITA

### LE SUCRÉ

**3€<sub>,00</sub>**

Cookie.....

Brownie.....

### LA PATISSIÈRE

**12€<sub>,00</sub>**

Planche composée d'un assortiment de 6 gourmandises selon l'envie de notre Cheffe pâtissière !

 **CLICK & COLLECT** 

**SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !**



@planplanrestaurant

**LAISSEZ-NOUS UN AVIS !**

