



LE MIDI

DES SANDWICHS FROIDS, CHAUDS, DES SALADES ET DES CROQUETTES

LES FROIDS

6€
50

Le classique
Jambon cuit aux herbes * Comté 18 mois
* Tomate * Beurre * Roquette

Le barboteur
Magret de canard séché * Fourme d'Am-
bert * Confit de figues * Salade * Noi-
settes torrifiées

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

Le fromager
Saint-nectaire fermier * Confit d'oignons
* Noix * Salade

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 * Parmigia-
no Reggiano * Roquette

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

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

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

FROMAGES

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

*Fromages au lait pasteurisé ou thermisé



LES DESSERTS

MIDI & SOIR

CRÈMES

3€_{,00}

Crème dessert chocolat.....

Crème dessert pistache.....

YAOURT

1€_{,00}

Yaourt du marché à la fraise

BY SUGARITA

LE SUCRÉ

3€_{,00}

Cookie.....

Brownie.....

LA PATISSIÈRE

12€_{,00}

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 !

