LE STROM
CUISINE SINCÈRE

Menu de la semaine

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **20€**
Entrée/Plat/Dessert **25€**
Voir notre ardoise

Menu découverte

Entrée/Plat/Dessert **32€**
Choix parmi les *

Menu enfant 13€

Steak de bœuf / Filet de poulet pané / Burger / Poisson
Accompagnements: Ecrasé de pommes de terre / Légumes / Frites
Un sirop à l'eau
Brownie au chocolat / Crumble aux pommes / Glace deux boules

A partager

Planche mixte : Charcuteries, fromages affinés, olives	15€
Planche gourmande : Foie gras, magret séché, crevettes, saumon fumé maison	20€
Planche apéro : Tenders de poulet, crevettes en tempura, bricks fromage, sauce aigre douce	13€
La Burrata : « Di Bufala » 125gr, tapenade de tomate, toasts aux herbes	12€

Entrées

Velouté de pleurotes aux châtaignes	8€
Tartine de saumon fumé aux herbes et avocat *	9€
Salade de ris de veau et champignons * (Possibilité en plat : 18€)	9€
Ravioles de langoustine, bouillon au raifort	11€
Foie gras de canard maison, poire et pain d'épices	13€
Crumble de butternut, parmesan et noisettes *	8€

LE STROM

CUISINE SINCÈRE

Plats

Burger: bœuf/veggie (+/- 150gr), buns maison, oignons, bacon, crème de cheddar, frites	17€
Faux filet (+/- 200gr), sauce échalote, frites, salade *	19€
Suprême de volaille sauce saté (+/- 200gr), nouilles aux légumes *	18€
Brochette de gambas snackées, légumes de saison et petit épeautre aux herbes *	19€
Linguines au pesto rosso, pétales de parmesan AOP 22 mois	14€
Filet de bar aux agrumes, mousseline de panais et légumes rôtis	20€
Déclinaison de carottes, sésame et sauce yaourt de la ferme	15€
Noix de St-Jacques poêlées, sauce beurre blanc, riz rouge IGP Camargue	24€
Côte de veau au beurre noisette (+/- 350gr), pommes grenaille et jus réduit	26€

Plat végétarien
Menu découverte *

Desserts

Brownie croustillant chocolat Valrhona, glace vanille de Madagascar *	8€
Pavlova poire / chicorée	9€
Tartelette aux noix de pécan caramélisées *	9€
Panais rôti, noisette et clémentine	10€
Crumble aux pommes spéculoos et fèves de tonka *	8€

Nos incontournables

Café gourmand (ou thé)	9€
Sélection de fromages affinés de nos régions	9€
La coupe glacée de notre artisan « Les Givrés du Cornet » *	8€

3 boules au choix : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Noisette, Yaourt, Cookies, Caramel, Fraise, Framboise, Cerise, Poire, Citron, Exotique

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée
et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte,
notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Prix service compris 15% (PR).
Tous nos prix sont en euros et TTC.
Carafe d'eau gratuite sur demande.