

# BIRDIE NUM NUM

## Les Entrées

- Avocat façon guacamole, petites gambas marinées
- Chicken ceasar salade (romaine, parmesan, croûtons, poulet)
- Salade de lentilles tièdes aux petits lardons
- Petit Camembert rôti au thym
- Soupe de potiron (Brisures de châtaignes & crème fraîche)
- Carpaccio de haddock fumé, petites pommes de terre tièdes (crème ciboulette)
- Risotto d'automne (crème de cèpes, morilles & pleurotes)
- Beignets de mozzarella buffalla
- Œufs cocotes au foie gras

## Les Plats

- Fish & chips
- Brochette de saumon mi-cuit « teriyaki »
- Tartare bœuf charolais au couteau
- Parmentier de canard
- Coquelet aux olives façon tagine purée maison
- Blanquette de veau
- Emincé de bœuf façon thai « le tigre »
- Penne all'arrabiata
- Raviolis à la truffe blanche, roquette & copeaux de parmesan
- Le « Fameux » Cheese du Birdie (Bacon en supplément)

## Les Garnitures

- Riz thai sauté, Purée maison, Frites fraîches, salade mesclun

## Les Desserts

- Tiramisu au Nutella
- Macaron "king size" au café
- Cheese cake maison
- Crumble pomme poire cannelle
- Panna cotta aux lychees
- Pain perdu brioché au caramel beurre salé
- Café gourmand

## Le Brunch (samedi et dimanche de 12h à 16h)

- Pain toasté, beurre, confiture
- Burger ou œufs au choix
- Jus d'orange pressé
- Thé, café ou chocolat
- Pancakes