



MENU MIAOU

ENTREE

PLAT*

DESSERT

29.90

MENU PINSA

PINSA

BOISSON**

DESSERT***

17.90



CÔTE

CUISINE



Les 10 petits résidents félines (et leur copain lapin) sont très heureux de vous accueillir pour déjeuner ou pour dîner en leur charmante compagnie. Ici, tout est fait maison et Jérémie, notre Chef Pâtissier/Cuisinier, met un point d'honneur à travailler avec des produits de saison, sourcés au plus proche.

*
Tout compris hors supplément charcuterie et hors camembert truffé (supplément de 3.00)

**
Thé glacé maison, limonade infusée maison ou soda (Autre : Jus +2.00 / Vin +2.50 / Bière +3.00)

Cookie maison ou Moelleux au chocolat compris dans le menu (Cheesecake LA SPÉCIALITÉ +2,50)



ENTRÉES

- MOZZARELLA BUFALA
- BUFALA VERDE 9.90
Mozzarella di Bufala Campana AOP, jeunes pousses et pesto vert au basilic, au citron et au parmesan
- BUFALA TARTUFO 9.90
Mozzarella di Bufala Campana AOP, jeunes pousses et sauce à la truffe d'été et à l'huile de truffe
- BUFALA ROSSO 9.90
Mozzarella di Bufala Campana AOP, jeunes pousses et pesto rosso à la tomate séchée et au romarin
- AU FOUR
- CRUMBLE St MARCELIN . 9.90
Crumble de St Marcelin IGP aux fruits secs et au miel, rôti au four, servi avec une petite salade verte
- CHORIZ'ŒUF 9.90
Cocotte individuelle : un oeuf, de la crème, un peu d'ail, du thym et une purée aux deux chorizos
- FÊTA RÔTIE 9.90
Fêta Grecque AOP coupée en petit dès, rôtie au four, huile d'olive, tomates cerises, thym et miel

DESSERTS

- CHEESECAKE 7.90
Indiscutablement LA spécialité du GentleCat, venir chez nous sans le goûter, c'est presque gâcher !
- TARTELETTE 7.90
Notre chef pâtissier vous propose différentes tartelettes en fonction des humeurs et des saisons...
- MOELLEUX 7.90
Un moelleux au chocolat noir servi chaud avec un gros nuage de chantilly, tout simplement
- CREAMY COOKIE 7.90
Un cookie aux pépites Valrhona, coupé en deux avec plein de chantilly et un topping
- Avec un thé ou une infusion... +4.00
Avec un petit café..... +2.50
Supplément Pain..... +1.00

PLATS

- PLANCHES BRUTES
- LE FROMAGER 16.90
Demi St Marcelin IGP, chèvre fleuri, tome de Savoie IGP, comté AOP, fruits secs, confiture fruits rouges
- LE CHARCUTIER 16.90
Speck IGP, rosette de Lyon IGP, fuet ibérico, pâté en croûte, chorizo doux, grattons, câprons
- LE POISSONNIER 16.90
Saumon fumé, blinis, rillettes crabe & tourteau, tartinade maquereau, crevettes tropicales, câprons
- PINSA VERDE 15.90
Chaque semaine, notre recette change au gré des envies du Chef, demandez la détail à votre serveur
- PINSA ROMANA
- PINSA BIANCO 15.90
Chaque semaine, notre recette change au gré des envies du Chef, demandez la détail à votre serveur
- PINSA ROSSO 15.90
Chaque semaine, notre recette change au gré des envies du Chef, demandez la détail à votre serveur
- AU FOUR
- St FELICIEN RÔTI 16.90
Crumble de St Félicien IGP aux fruits secs et au miel, rôti au four, servi avec une salade de jeunes pousses
- CAMEMBERT MIEL 16.90
Camembert rôti au four avec du miel et du thym, jeunes pousses
Supplément de Charcuterie +3.00
- CAMEMBERT TRUFFE* . 19.90
Camembert rôti au four avec de la sauce à la truffe, jeunes pousses
Supplément de Charcuterie +3.00
- PÂTES FRAÎCHES
- PASTA SPECK 16.90
Tagliatelles fraîches, pesto rosso à la tomate séchée, dés de saumon mariné au citron confit et à l'aneth
- PASTA SAUMON 16.90
Tagliatelles fraîches, crème entière, pesto vert citron basilic, mozzarella di Bufala Campana AOP, speck IGP
- PASTA PISTACHE 16.90
Tagliatelles fraîches, crème entière, pesto pistache maison, straciatella, pistache concassée