

RESTAURANT

LE
MORGABINE

MENU
DINER



Notre charte de qualité

1. Tout lé fé avek amour, pasion, dan le respe bann prodwi ek bann prodiktèr
2. Nous proposons des produits issus de l'agriculture biologique : café, thé, oeufs, vins, graines, huile d'olive, amandes, tomates anciennes, bibasses, gros piments ...
3. Nous travaillons avec des producteurs locaux (miel, confitures, volaille, poissons, caille, fleurs comestibles, fruits et légumes, ...)
4. Notre Chef Mathieu PAYET, espoir de l'année 2024 par le Guide Kaspro
5. Nos fonds de sauces sont mijotés pendant des heures dans notre marmite
6. Sur demande, nous vous élaborons un plat sans gluten, végétarien, végan et sans allergène
7. Nous vous proposons des jus de fruits frais, des thés glacés, des citronnades maison
8. Nos pains et viennoiseries nous sont livrés chaque matin par notre boulanger artisanal de quartier
9. Tout nout ekip lé la pou zot
10. Nou met nout kèr tou lé zour pou bon gou, pou bien-êt, pou bien viv

M e Entrées N u



OEUF EN MEURETTE 12€

Oeuf mollet Bio, compotée d'oignons, lardons, champignons poêlés, énokis frais & sauce meurette au vin rouge

PATTE COCHON 15€

Carry la patte-cochon en cromesquis, crémeux de pois citrouille au massalé, achards papaye & chips de caloupilé

BURRATA 16€

Burratina crémeuse (120grs), saladine de petits pois aux noix, roquette, espuma de petits pois, sponge cake de persil & basilic frais

FOIE GRAS MI-CUIT 22€

Foie gras mi-cuit, marmelade d'ananas rôti, confiture coco, crumble coco, brioche toastée & chips de coco

DUO DE TOMATES & PASTEQUE (végan) 12€

Tomates en trompe l'œil, pastèque et herbes fraîches, cœur de gazpacho, pignon de pin & tartare de pastèque

GRAVLAX DE SAUMON 17€

Gravlax de saumon à la betterave, betterave confite en croûte de sel, vinaigrette & gel fruit de la passion



M e P l a t s N u

VIANDES



MAGRET DE CANARD 27€

**Magret de canard rôti, purée d'oignons, échalotes confites,
oignons frits & jus de viande**

NOIX DE VEAU 32€*

**Noix de veau rôtie à la sauge, duxelle de champignons à l'huile de
truffe, énokis frais & jus de viande au foie gras**

CARRE D'AGNEAU 35€ *

**Carré d'agneau rôti à l'ail et au thym, piperade maison, olives
Kalamata, câpres frites & jus de viande**

COCHON IBERIQUE 30€

**Côte de cochon ibérique rôtie, rougail boudin, chapelure de
bonbons piments & jus de viande**

VOLAILLE FERMIERE 26€

**Suprême de volaille cuite à basse température, carry ti-jacques au
boucané, boucané frit & jus de viande**



*** supplément 5€ pour les formules afterwork**

M e P l a t s N u

POISSONS



SAUMON 29 €

Saumon croustillant en feuille de brick, agrumes et combava & émulsion coco-wakamé

LEGINE 30€ *

Pavé de légine confite, fricassée de brèdes chou de chine, écailles de saucisson de cerf “De Palmas”, marmelade d’agrumes & émulsion ti l’ail

PECHE DU JOUR 25€

Poisson du jour rôti, saladine de concombre, menthe, coriandre et citron, émulsion poisson & granola aux fruits secs

TARTARE DU DINA 25 €

Tartare de thon, amandes torréfiées, oignons, persil, concombre, pomme granny, tomates séchées, suprêmes d’agrumes et vinaigrette citron, crème montée au citron vert - servi avec frites & salade -

LANGOUSTE 41€ *

Queue de langouste des terres australes rôtie, poireaux et dakatine en déclinaison & émulsion cacahuète



*** supplément 5€ & 10€ (langouste) pour les formules afterwork**

M e Pl a t s N u

VEGAN



LA PATAT'ZOIGNONS 17€

Pressé de patates douces aux oignons frits, oignons confits aux raisins secs & espuma oignons grelots

GNOCCHIS 17€

Fricassée de gnocchis, crémeux de butternut, brèdes & sésame torréfiés



M e Marmaille N u

Menu à 16€



Une Boisson

Soda - Jus de fruit - Sirop à l'eau



Un Plat

Burgers

(Bœuf ou poulet)

Nuggets de Poulet

Poisson à la plancha



avec 1 accompagnement au choix :



Salade



Pâtes



Frites

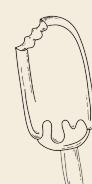
OU

Pâtes au beurre avec au choix :

Jambon, Fomage (parmesan), Sauce tomate

Un Dessert

Moelleux au chocolat - Salade de fruits - 1 boule de glace



M e Desserts N u



MI-CUIT CHOCOLAT AU LAIT VALRHONA 11€*

Corps chocolat au lait & cœur noisette, glace noisette (cuisson 10min)

DOUCEUR ACIDULEE 13€*

Meringue croquante, crémeux citron, confit mangue, gel yuzu basilic, perles de passion & sorbet passion

JOYAU COCO 13€*

Mousse coco, insert fruits rouges, croustillant chocolat blanc & biscuit coco

LE TAPIOCA FAÇON DINA MORGABINE 10€*

Crémeux de tapioca au coco, butternut confit & nougatine aux sésames (sans gluten, sans lactose)

CAFÉ GOURMAND 10€*

Mignardises surprises du Chef



*** supplément 5€ pour les formules afterwork**



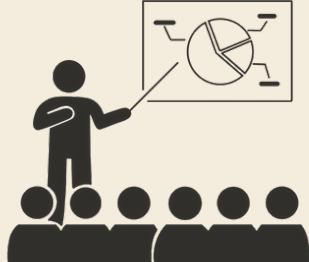
Journée Détente

Du lundi au vendredi (45€ Adulte / 19€ Enfant)

(Hors vacances scolaire et jours fériés)



Samedi Concert
(18h30 - 20h30)



Séminaires & Cocktails

