

DEJEUNER



LE
MORGABINE



Notre charte de qualité

1. Tout le fait avec amour, passion, dans le respect du bon produit et du bon producteur
2. Nous proposons des produits issus de l'agriculture biologique : café, thé, œufs, 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, végétal 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 notre équipe le fait pour vous
10. Nous mettons tout en œuvre pour le bon goût, le bien-être, le bien vivre

INFOS



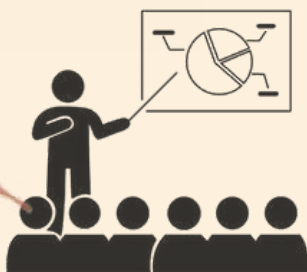
Journée Détente

Du lundi au vendredi (45€ Adulte / 22€ Enfant)

(Hors vacances scolaires et jours fériés)



Samedi Concert
(18h30 - 20h30)



Séminaires & Cocktails

Me Entrées Nu



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 croustilles, crémeux de pois citrouille au massalé, achards papaye & chips de caloupilé

BURRATA 16€

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

FOIE GRAS & POMMES 17€

Foie gras poêlé, pommes confites caramélisées, marmelade, pommes pailles déshydratées, crumble façon pâté créole



VIANDES

CUISSE DE CANARD 24€

Cuisse de canard confite maison, marmelade de fruits confits, compotée d'oignons frais et frits, jus de viande

CARPACCIO DE BOEUF 28€

Carpaccio de boeuf mi-fumé, pesto aux herbes, marmelade de tomates, pickles de légumes croquants - servi avec frites & salade -

BURGER DE BŒUF 26€

Buns au sésame de notre boulanger, steak haché Black Angus (150grs), ketchup de poivrons, mayonnaise et compotée d'oignons, salade, tomates cœur de bœuf et cheddar - servi avec frites & salade -

COCHON DUROC 24€

Poitrine de cochon confite en basse température aux herbes du jardin, rougail boudin, chapelure de bonbons piments, jus de viande

VOLAILLE FERMIERE 26€

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



2 garnitures au choix : Légumes, frites, salade

POISSONS

TARTARE DU DINA 25 €

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

PECHE DU JOUR 25€

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

CEVICHE DU MOMENT 24€

Ceviche de poisson, crémeux coco au kalamansi, marmelade de citron, pickles de légumes & perles de yuzu - servi frites & salades -

FISH & CHIPS 24€

Poisson en tempura maison, mayonnaise au combava & citron caviar - servi avec frites & salade -

BURGER DE POISSON 25€

Buns au sésame de notre boulanger, escalope de poisson panée, sauce tartare, piton Maïdo, salade, citron, tomate coeur de boeuf - servi avec frites & salade -

2 garnitures au choix : Légumes, frites, salade



Me Plats Nu

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



Garniture en supplément (Légumes ou frites ou salade) 4€

Me Marmaille Nu

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, Fromage (parmesan), Sauce tomate

Un Dessert

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



Me Desserts Nu



MI-CUIT CHOCOLAT AU LAIT VALRHONA 11€*

Corps chocolat au lait & cœur de pistache, glace vanille
(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 à la mangue, letchis frais & nougatine
aux sésames (sans gluten, sans lactose)



CAFÉ GOURMAND 10€*

Mignardises surprises du Chef

* supplément 5€ pour les formules décentes