

DEJEUNER



LE  
MORGABINE





## Notre hôtel à votre service

### JOURNEE DETENTE

Du lundi au vendredi

Accès Piscine 10h-18h

Boisson de bienvenue & Repas P/D

Tarifs : 45€ Adulte / 22€ Enfant

*Hors vacances scolaires & jours fériés*



Séminaires & Cocktails  
d'entreprise



Samedi Concert  
18h30 - 20h30

### Notre charte Qualité

1. Tout lé fé avek amour, pasion, dan le respe bann prodwi ek bann produktèr
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. Nos fonds de sauces sont mijotés pendant des heures dans notre marmite
5. Sur demande, nous vous élaborons un plat sans gluten, végétarien, végan et sans allergène
6. Nous vous proposons : jus de fruits frais, thés glacés, citronnades maison
7. Nos pains et viennoiseries nous sont livrés chaque matin par notre boulanger artisanal de quartier
8. Tout nout ekip lé la pou zot
9. Nou met nout kèr tou lé zour pou bon gou, pou bien-êt, pou bien viv



# Nos entrées



## **CARPACCIO DE BŒUF 16€**

**Carpaccio de bœuf, pesto aux herbes, marmelade de tomates, pickles de légumes croquants**

## **CEVICHE DU MOMENT 14€**

**Ceviche de poisson, crémeux coco au kalamansi, marmelade de citron, pickles de légumes & perles de yuzu**

## **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**

## **ŒUF EN MEURETTE 12€**

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

## **FOIE GRAS & POIRE 17€**

**Foie gras poêlé, poire pochée au vin rouge, mousse de foie gras & crumble cacao**



# Nos plats - Viandes



## **CUISSE DE CANARD 24€**

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

## **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 bonbon piment & jus de viande

## **VOLAILE FERMIERE 26€**

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



Sauf indication contraire, tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix parmi : **légumes, frites ou salade**

# Nos plats - 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 -*

## **PÊCHE DU JOUR 25€**

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

## **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  
*- servi avec frites & salade -*



Sauf indication contraire, tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix parmi : **légumes, frites ou salade**

# Nos plats - Vegan



## **LA PATAT'ZOIGNONS 17€**

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

## **LES GNOCCHIS 17€**

**Fricassée de gnocchis, crémeux de butternut, brèdes  
& graines de sésame torréfiées**

Garniture en supplément (4€) parmi :

**légumes, frites ou salade**



# Menu Marmaille 16€

(de 4 à 12 ans)



## Une Boisson

- Soda (Coca, Coca Zéro, Sprite, Orangina)
- ou
- Jus de fruit (tropical, ananas, mangue, pomme)
- ou
- Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)



## 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 et/ou Fromage (parmesan) et/ou Sauce tomate



## Un Dessert

- Moelleux au chocolat
- ou
- Salade de fruits
- ou
- Glace (1 boule)



# Nos desserts



## **MI-CUIT CHOCOLAT AU LAIT VALRHONA 11€\***

**Cœur cacahuètes grillées à la fleur de sel, ganache dulcèe,  
glace vanille**

## **DOUCEUR ACIDULÉE 13€\***

**Meringue croquante, crémeux citron, confit mangue,  
perles de passion & sorbet passion**

## **LE TAPIOCA FAÇON DINA MORGABINE 10€\***

**Crémeux de tapioca à la coco, butternut confit &  
nougatine aux deux sésames (sans gluten, sans lactose)**

## **CAFÉ GOURMAND 10€\***

**Mignardises surprises du Chef**



**\* supplément 5€ pour les formules Détente**