

DINER



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



ŒUF 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

GRAVLAX DE SAUMON 17€

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



Nos plats - Viandes



MAGRET DE CANARD 30€*

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

NOIX DE VEAU 29€

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

CARRÉ D'AGNEAU 35€*

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

COCHON IBÉRIQUE 30€

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

VOLAILLE FERMIÈRE 26€

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



* supplément 5€ pour les formules Afterwork

Nos plats - Poissons



TARTARE DU DINA 25€

Tartare de thon, amandes torréfiées, oignons, persil, concombre, pomme Granny, tomates séchées, suprême d'agrumes et 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

LÉGINE 30€*

Pavé de légine confite, fricassée de brèdes chou de chine, marmelade d'agrumes & émulsion ti l'ail

SAUMON 29€

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



*** supplément 5€ pour les formules Afterwork**

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 dulcey,
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 Afterwork**