

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 : 49€ 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 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. 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



THON MAIS FACON DINA 11€

Cromesquis de thon, crémeux de maïs, pop corn, pickles d'oignons, aïoli et herbes fraîches

GYOZA 14€

Raviole de crevettes sauvages parfumés à l'huile de sésame, bisque de crustacés, gel d'agrumes, fricassée de brèdes et chips de feuille de nori

CEVICHE DU MOMENT 14€

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

BURRATA 16€

Burrata crémeuse (120grs), crémeux de poivron & légumes croquants

ŒUF EN MEURETTE 12€

Oeuf mollet, 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, steak haché Black Angus, tranche de coppa (porc), mayonnaise au miel et à l'huile fumée, moutarde à l'ancienne, fromage scamorza, pickles de concombre, roquette et oignons frits.

- servi avec frites & salade -

POITRINE DE PORC 25€

Poitrine de porc marinée façon sarcive, cuite à basse température puis rôtie au four, rougail bringelle au combava, éclats de gratons, jus de viande réduit

VOLAILLE FERMIÈRE 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 snacké à la poêle au beurre noisette, tzatziki de concombre, éclats de noix de cajou, émulsion de crustacés et huile au basilic, marmelade de citron brûlé.

FISH & CHIPS 24€

Poisson en tempura maison, mayonnaise au curry & citron vert
- 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



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 NOIR VALRHONA 13€*

Cœur coulant à la cerise, cerise amarena, chantilly à la vanille de Bourbon & glace cerise.

+ 10 min (cuisson)

ROYALE CACAHUÈTE 12€*

Mousse cacahuète, cœur croustillant praliné, enrobage et ganache Dulcey & sponge cake cacao.

INTENSE CHOCOLAT CARAMEL 12€*

Mousse chocolat noir Valrhona, insert brownie chocolat et caramel beurre salé, enrobage chocolat noir amande, gruée de cacao & glace caramel beurre salé.

CAFÉ GOURMAND 10€*

Mignardises surprises du Chef

VACHERIN HIBISCUS-FRUITES ROUGES 11€*

Meringue croquante, sorbet hibiscus, confit fruits rouges, gel hibiscus & chantilly vanille

TARTE DESTRUCTURÉE CAFÉ & CHAMPIGNONS DE PARIS 11€*

Ganache café chocolat et champignons, sablé cacao mousse à la vanille de Bourbon et champignons poêlés au sucre



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