



# transversal

maison rouge

Jeudi 19 juin 2008

## Les créations du moment

A. Soupe de yaourt à l'iraniennne	7 €
B. Boudin galabar, pdt	13 €
C. Faux-filet wasabi, pdt écrasée	21 €
D. Rôti de veau au marron	13 €
E. Financier vert, miel, moutarde-cheddar	7 €
F. Tomates cerises-mozzarella	9 €

## Au garde-manger

### Végétaux

1. Pommes de terre écrasées	5 €
2. Caviar d'aubergine	5 €
3. Tomates cerises grappe	6 €
4. Salade de bébé épinards	6 €
5. Salade de légumes verts	5 €
6. Concombres à la crème	6 €

### Charcuteries

7. Jambon de Parme	12 €
8. Petit saucisson brioché ( <i>maison Bobosse</i> )	13 €
9. Lomo	7 €
10. Rosette de ma Normandie jolie	7 €
11. Saucisson lyonnais pistaché	13 €

## Aujourd'hui

Salade de et petits pois : 7 €

Dorade rôtie à l'huile d'olive,  
haricots blancs et rouges : 14€

Tajine de mangues à la menthe : 5 €

*Entrée, plat ou plat dessert, avec café ou vin : 20 €*

*Entrée, plat et dessert avec café ou vin : 25 €*

## Brunch seulement le dimanche 25 €

Soupe de yaourt à l'iraniennne,  
gaufre de pomme de terre

Oeufs brouillés, oeufs de saumon,  
petites tomates

Financier vert cheddar miel-moutarde

Soupe de fraises au basilic ou soupe de melon cannelle

1 Café expresso ou longo ou crème ou rigolo

1 jus de fruit,

## Fromages

12. Rochebaron	6 €
13. Brie	6 €
14. St Nectaire	6 €
15. Comté	6 €
16. Cabécou	6 €
17. Assiette 3 fromages	12€

## Desserts

18. Soupe de melon, cannelle	6 €
19. Pana cotta coco-passion	6 €
20. Salade de fraises au basilic	6 €
21. Crème au oeufs framboise	6 €
21. Gâteau au chocolat	5 €