



Ô ! Passage

Entées Apéritives seul ou à partager Starter

Assiette de charcuteries et Fromages

6 pièces 4,00€/12 pièces 6,00€ 18 pièces 9,00€/24 pièces 12,00€

Verrine de 60g 1Boudin, 1Caillettes, 1Paté de Lapin, 1Rillettes saucissons et Fromage 22,00€

Salade Ô Passage suivant la saison 6,00€

Les plats Main Course

Jacket Potatoes Pommes de terre gratiné au gorgonzola 13,00 €

Salades Méli-Mélo 14,00€

Fish and chips poisson cuit 14,00€

Hamburger Poulet ou Bœuf ou Poisson ou Végétarien 15,00€

Viande d'Ici aux saveurs d'Ailleurs 16,00 €

Wok Papillote de la mer 18,00€

Tous les plats sont servis avec des légumes et des féculents selon la récolte

Fromage Cheese

Fromage de la région 6,00€

Les Desserts Sweets

Riz au lait cuit au four avec de la cannelle 4,00€

Intensément chocolaté 6,00€

Douceur du moment 6,00€

Café - Thé - Infusion 4 Gourmandises 7,00€

Cuisine faite maison à base de produits locaux, le plus souvent Bio adaptable pour Végan Végétarien sur place ou à Emporter

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches dérivées et produits à base de ces céréales ; crustacés et produits à base de crustacés ; œufs et produits à base d'œufs ; poissons et produits à base de poissons ; arachides et produits à base d'arachides ; soja et produits à base de soja ; lait et produits laitiers à base de lait(y compris le lactose) ; fruit à coque (à savoir amandes, noisettes, pistaches, noix ,noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland) et produits à base de ces fruits ; céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde ; graines de sésame et produits à base de graines de sésame ; anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO2 ; lupin et produit à base de lupin ; mollusques et produits à base de mollusques