

## Nouvelle carte EAT UP CALLENS CAFE

		<u>EAT UP APERO</u>	
FRITEUSE	6pcs	Mini Croquettes aux Crevettes	7,50
	6pcs	Mini Fondus au Parmesan	6,50
	6pcs	Mini Croquettes à La Truffe	7,50
A RECHAUFFER	6pcs	Feuilletés aux Crevettes	7,50
	6pcs	Feuilletés au Parmesan	6,50
	6pcs	Feuilletés à la truffe	7,50
	6pcs	Scampis à l'ail	9,00
	6pcs	Scampis à la diable	12,00
FROID	6pcs 6*40 gr	Mini Verrines de Tartare de Saumon	14,00
	6pcs 6*40 gr	Mini Verrines de Tarare de Thon	24,00
	6pcs 6*40 gr	Mini Verrines de Salade de lentilles aux Herbes Fraiches	9,00
	6pcs 6*40 gr	Mini Verrines de Salade Boulgour et Légumes Ottomans	9,00
		<u>EAT UP EN PLAT</u>	
FISH BAR	Tartare de Saumon aux Herbes Fraiches		18,00
	<i>Tartare de saumon coupé au couteau, persil, ciboulette, huile d'olive extra vierge</i>		
	Tartare de Thon aux Herbes Fraiches		22,00
	<i>Tartare de thon coupé au couteau, persil, roquette, huile d'olive extra vierge</i>		
	supplément Riz		3,00
	Sauce Fish bar	inclus	
	<i>Mayonnaise, gingembre, coriandre, sésame, citron vert, soya</i>		
	sauce raifort	inclus	
	<i>Crème, radis noir</i>		
SALADE	Lentil & végétale		11,00
	<i>lentille, légumes grillés, Haricots Rouges, Crunch de noix ,basilc ,vinaigrette au agrumes</i>		
	Boulgour & Ottoman végétale		11,00
	<i>boulgour, ottoman vegetable, abricot séché, Crunch fruits sec, vinaigrette à la grenade</i>		
	Vol-au-vent de volaille à la Reine		19,00
	<i>volaille, boulette de porc et veau, champignons, velouté, feuilleté maison</i>		
	suprême de poularde à la crème de morilles, tatin de tomates au parmesan		24,00
	<i>Volaille, morilles séchées, crème, gratin de pomme de terre, feuilleté, tomate, parmesan</i>		
	Boulettes sauce Tomates		16,00
	<i>Boulettes porc et veau, sauce tomates (oignons, carotte, céleri, ail, tomate)</i>		
	Saumon Grillé, Salade tiède de légumes		18,00
	<i>200 gr de saumon norvégien grillé, citron, mixte de légumes du marché</i>		
	Thon Grillé, salade tiède de légumes		26,00
	<i>200 gr de thon grillé mixte de légumes</i>		
	Thon grillé sensation, foie gras poêlé et salade de kiwi au gingembre		26,00
	<i>160 gr de thon, 40 gr de foie gras, kiwi, gingembre, sauce aigre douce</i>		
1* +- 400 gr	Hachis Parmentier aux chicons		12,00
	<i>gratin de pomme de terre, chicons braisés, viande de porc et veau, fromage</i>		
	Pâtes Fraiches scampis, tomate et basilic		14,00
	<i>linguine, scampi grillé, sauce tomate, basilic frais</i>		
	Pates au Quatre Fromages et tartufata		14,00
	<i>Linguine, tartufata, sauce quarte fromages, roquette</i>		
SIDE	Frites		2,00
	Riz		INCLUS
VEGGIE BUCKET	pdt nature		INCLUS
	Veggie Bucket	<i>Carottes cuites</i>	4,00
	Veggie Bucket	<i>Brocolis cuits</i>	4,00
	Veggie Bucket	<i>patates douces cuites</i>	4,00
	Veggis Bucket	<i>courgettes cuites</i>	4,00
DESSERT	Moelleux au chocolat		5,00
		<i>à cuire pre cuit</i>	5,00
BOISSONS	Vin Blanc		
	Villa Harmonia Bianco & bio		15,00
	<i>Robe jaune pâle. Nez plaisant de fruits blancs, d'amande. En bouche l'attaque est fraîche</i>		
	<i>Médaille d'or au concours international Gilbert &amp; Gaillard</i>		
	<i>85-89/100 : A wine of extremely high standard, which we enjoyed for its typicity and character</i>		
	Macon Ligny blanc BIO		22,50
	<i>label bio 100% chardonnay, robe brillante, nez florale de pêche, finale "minérale"</i>		
	Vin Rouge		
	M de Martet		22,50
	<i>Vin de plaisir. Nez très intense de fruits. Belle attaque avec un bon équilibre.</i>		
	Vin Rosé		
	M de Martet/ Méditerranée BIO		15,00
	<i>Idéal pour Barbecues et cuisine végétarienne</i>		