

# LA RÔTISSERIE UNE ÉTAPE DANS LE VOYAGE D'ARTUR...

## La galaxie des burgers



Selon l'activité, les modifications sont gentiment déconseillées. Merci de votre compréhension.

**Galactic Burger** : Steak haché frais de bœuf, verdure, oignons rouges, pickles de concombre, cheddar, coleslaw, pain bio tartiné à la sauce pesto rouge 16 €

**Double Galactic Même base avec un steak supplémentaire** : 19 €

**Cosmos Burger** : Poulet fermier local, coleslaw, oignons rouges, pickles de concombre, salade verte, cheddar, pain bio, sauce pesto rouge 16 €

**Gaia Burger** : Galette jardinière (haricots rouges, quinoa, boulgour, courgettes et poivrons jaunes) sur bun tartiné à la sauce pesto rouge, pickles de concombre, coleslaw, oignons rouges, pétales verts 16 €

L'huile de friture utilisée est un mélange raffiné de tournesol, colza, olives et pépins de raisin.

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

## En apesanteur

**Bowl Soukourou** : Salade bowl composée de lamelles de poulet fermier mariné, coleslaw, salade verte, œuf dur, pickles d'oignon rouge, riz thaï avec sésame parfumé à l'huile de menthe poivrée 16 €

**Bowl Luminix** : Salade bowl aux falafels (croquettes de pois chiches menthe coriandre), coleslaw, salade verte, œuf dur, pickles d'oignons rouges, riz thaï avec sésame, assaisonnement à l'huile de menthe poivrée 16 €

**L'étoile Bleue Normande** : Assortiment de saucisson à l'ail, andouille de Vire, rillettes de volaille maison au Calvados, jambon fumé local accompagné de 3 fromages de Normandie (crèmeux du Mont Saint-Michel, tomme de Pont-Farcy au lait bio et la bûche cendrée de Moyon), toasts de pain muesli. À savourer en solo ou à plusieurs avec l'apéro 22 €

## La planète Océan

**Assiette du Capt'ain Jack** : assiette de fruits de mer, (mayonnaise maison et vinaigre à l'échalote), garnie de 5 huîtres de Cancale, bulots de Granville, crevettes roses, houmous carotte-gingembre, rillettes de poisson faites maison et toasts de pain aux céréales. À déguster seul ou à plusieurs 22 €

**Lieu Jaune Frais Rôti** : Pêché en Atlantique, écrasé de pommes de terre et petits légumes, salsa criolla (oignons, tomates, poivrons, ail) 20 €

**Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel servies avec des frites**

**Moules Marinières** Marinade de vin blanc, oignons et herbes aromatiques ou **Moules Gourmandes** avec crème 16 €

## La planète Terre

**Pièce de Faux-filet** français grillée et ses frites 23 €

**Gigot d'Agneau de pays** cuisson basse température, jus miel-gingembre et sa garniture 23 €

**Suprême de poulet fermier** cuisson basse température, risotto aux champignons et légumes rôtis, sauce chimichurri (huile d'olive, persil, origan, coriandre, ail, piment oiseau doux) 20 €

### Menu Artur (- de 10 ans)

Au choix :  
Steak haché frais  
ou filet de poisson  
ou filet de poulet fermier  
servi avec frites  
ou écrasé de pommes de terre

Dessert :  
Une boule de glace ou un brownie  
ou un bâtonnet de glace  
9,50 €

## La planète végétale

**Les Lunéides** : Curry vert de légumes et pois chiches, mix de céréales bio, gingembre confit et lait de coco 17 €

**Gaia Burger** : Galette jardinière (haricots rouges, quinoa, boulgour, courgettes et poivrons jaunes) sur bun tartiné à la sauce pesto rouge, pickles de concombre, coleslaw, oignons rouges, pétales verts 16 €

**Bowl Luminix** : Salade bowl aux falafels (croquettes de pois chiches menthe coriandre), coleslaw, salade verte, œuf dur, pickles d'oignons rouges, riz thaï avec sésame, assaisonnement à l'huile de menthe poivrée 16 €

Supplément  
frites de patates  
douce  
3,50 €

## La Maison des Douceurs 8,50 €

★ La suggestion de Sucre D'orge ★

**Cheesecake estival**  
**Crème Namelaka au chocolat doux**  
façon liégeois et sa gaufre

✓ Gâteau moelleux aux agrumes

✓ Assiette dégustation  
de fromages affinés normands

La maison artisanale Glaces des Alpes  
vous présente ses douceurs :

À vous de composer votre duo ou trio  
avec ou sans chantilly parmi les parfums suivants :

Vanille bourbon, chocolat au lait valrhona,  
caramel beurre salé, sorbet fraise,  
sorbet ananas-menthe-gingembre,  
sorbet passion-hibiscus  
et sorbet carotte-orange-gingembre



2 Boules : 5,50 € 3 Boules : 7 € - Chantilly : 1 €

AVEC ARTUR, LA FIN DE LA FAIM, UN PAIN C'EST TOUT  
artur@le-mont-saint-michel.com

✓ Végétarien  
☑ Sans gluten  
Un registre des allergènes est disponible sur demande

Toutes nos viandes sont  
garanties d'origine France