

# LA SALICORNE

La Salicorne vous propose une cuisine du monde,  
authentique, végétale, colorée, festive et écoresponsable.

## BURGERS

AU CHOIX

17 €

*Le Haché frais BZH*

*Le double BZH* +3€

*Le Végétarien* 

*Poulet mariné*

Pain Bio,  
pesto rouge, pickles de concombre,  
cheddar, coleslaw, et mesclun

Servi avec

les frites fraîches de la Baie

## BOWLS

AU CHOIX

17 €

*Sashimi de poisson mariné*

citron Vert/Gingembre

*Falafel menthe et coriandre* 

Coleslaw, mesclun, œuf dur, pickles légumes,  
nos céréales bio et sésame  
parfumés à l'huile menthe poivrée

## LA PLANCHE

### NORMANDE

22 €

Assortiment de charcuteries Normandes,  
Camembert au lait cru,  
Crèmeux du Mont St Michel,  
Tomme de Pont-Farcy au lait Bio,  
Mesclun,  
Toasts de pain Muesli

Supplément Frites de Patates Douces

3,50 €

## NOS DASHIS UMAMI

*Ramen Végétarien* 

*ou Ramen Agneau*

Noddles, légumes d'anges,  
shiitakés, œuf

Infusion Miso et Tahini

15 €

## LE FLEXITARIEN

Le Faux-Filet Français  
Frites Fraîches de la Baie  
Chimichurri

23 €

## L'ODE À LA MER

Poisson du moment (Voir ardoise),  
écrasé de pomme de terre,  
salicorne bouillon d'algues  
au tchai doux

22 €

## LE POULET VOYAGEUR

Poulet teryaki Fermier (label rouge)  
Kasha et pois cassés Bio  
comme un risotto  
jus au sésame et chanvre torréfiés

20 €

## DE LA BAIE À LA BOUCHE

Tajine d'Agneau de Pays  
aux épices douces,  
Salicornes  
les 4 Céréales  
et Jus de gingembre confit

23 €

## LE HEALTHY

Céréales et Lentillons  
à la moutarde noire  
et Légumes du moment  
parmesan de gomasio

18 €

## LE PLEIN D'ÉNERGIE

Omelette aux œufs de plein air locaux  
Salicornes  
Frites Fraîches de la Baie

15 €



Végétarien



Sans gluten



Toutes nos viandes  
sont garanties  
d'origine France

Un registre des allergènes est disponible sur demande

## NOS DOUCEURS

9 €

**Brioche façon pain perdu,**  
caramel beurre salé et sa glace vanille

**Succés chocolat, noix de pécan**  
Mousse pralinée et chocolat au lait

**Le Baba Cool aux fruits de saison**  
et sa chantilly

**Assortiment de fromages**  
affinés Normands

## POUR LES P'TITS MOUSSES

- 10 ANS

Steak haché frais ou Filet de poisson  
Servi avec  
Frites ou Légumes

Cookie Maison ou une Boule de Glace

10 €

## NOS GLACES ET SORBETS

Artisan Glaces des Alpes

**À composer :**

- 2 boules 5,50 €

- 3 boules 7 €

- Glace Vanille
- Glace Chocolat au lait Valrhona
- Glace caramel Beurre Salé
- Sorbet Fraise
- Sorbet Ananas-Menthe-Gingembre
- Sorbet Passion-Hibiscus
- Sorbet Carotte-Orange

## NOS PARTENAIRES LOCAUX

**Nos œufs de plein air :**

« Jean-Paul Delaunay » Pontorson (Manche 50)

**Nos Laitages et fromages :**

« Spécialiste du fromage » Agon (Manche 50)

« Distralis » Noyal-sur-Vilaine (Ille-et-Vilaine 35)

**Nos Volailles Fermières :**

« Volaille de Breizh » Québriac (Ille-et-Vilaine 35)

« Volfrance » Vicomté-sur-Rance (Cotes-d'Armor 29)

**Nos Poissons et Moules :**

« Les Viviers de Chausey » Pontorson (Manche 50)

« Distri-Marée » St Malo (Ille-et-Vilaine 35)

**Nos Viandes :**

« Cheville 35 » Miniac-Morvan (Ille-et-Vilaine 35)

« A2S » Hennebont (Morbihan 56)

**Nos Légumes :**

« Distri-Malo » St-Malo (Ille-et-Vilaine 35)

**Nos Algues :**

« C-Weed Aquaculture » St-Malo (Ille-et-Vilaine 35)

**Nos Légumes secs-Céréales Bio :**

« La patte Jeanjean » Valframbert (Orne 61)

**Nos frites fraîches :**

« Les Frites de la Baie » Polder (Ille-et-Vilaine 35)

