

# La Cocina

## ◆ Paniers pique-nique ◆

### **formule pâté - 9€**

*demi-baguette, terrine de pâté au choix 90g (mousse de canard à l'armagnac, terrine de canard à l'armagnac, terrine de campagne au piment d'espelette, terrine de lapin aux pruneaux ou mousse de canard au poivre vert), chips, tomates cerises, cornichons, dessert (compote ou fruit) ou boisson chaude (thé, café, chocolat)*

### **formule végétarienne - 10€**

*demi-baguette, tartinable au choix 90g (crème de poivrons chèvre miel ou houmous), chips, tomates cerises, cornichons, dessert (compote ou fruit) ou boisson chaude (thé, café, chocolat)*

### **formule végétarienne grande - 12€**

*demi-baguette, tartinable au choix 140/180g (carotte berbère, betterave pavot, courgette cajun, caviar d'aubergines, houmous), chips, tomates cerises, cornichons, dessert (compote ou fruit) ou boisson chaude (thé, café, chocolat)*

## ◆ Plats chauds ou froids ◆

*conserves à faire réchauffer sur place*

### **rôti de porc confit - 9€**

### **chili de porc - 9€**

### **lentilles aux châtaignes (400g) - 6,50€**

### **purée butternut châtaignes (380g) - 6,50€**

### **ratatouille (380g) - 6,50€**

### **gaspacho bio (490g) - 6,50€**

### **soupe bio (50 cl) - 6€**

### **chili végétarien - 8€**

## ◆ À partager ◆

### **planche dégustation "charentaise" - 13€**

*pour deux personnes - produits locaux et/ou bio*

*2 gaspachos, 8 tartines\* (saucisson, fromages, ail des ours, caviar de courgettes) \*option végétarienne avec paillettes de spiruline à "saupoudrer"*

### **planche dégustation "antique" - 13€**

*pour deux personnes - produits d'inspiration antique*

*2 gaspachos, 8 tartines\* (**alexandrina** : raisins secs, céleri, coriandre, vin doux, **phoenix** : dattes, vin doux, oignons, **samsa** : olive, anis, fenouil, cumin)*

## ◆ Pour les enfants ◆

### **goûter - 5€**

*sucreries, gâteaux, compote, jus de fruits*

