



Instant
Quély's

Entrée / Plat / Dessert	26 €
Entrée / Plat <i>ou</i> Plat / Dessert	22 €
Plat	16 €

*Selon les trouvailles du marché, le chef vous concocte ce menu
plein de saveurs et de surprises en bouche.*

Gaspacho de **concombre** et fenouil servi avec son
jaune d'oeuf confit au soja



Pavé de **merlu** poché dans un bouillon de légumes, salade
de tomate et haricot vert au parfum d'estragon,
sauce vierge

Ballottine de **poulet** au thym sur sa duxelle de
champignons et pommes de terre grenailles rôties,
jus de volaille



“Tourte” de **ratatouille** et **chèvre frais** aux herbes et sa
sauce façon tzatziki



Prunes rôties à la vanille, financier au
sarasin torréfié et sa glace

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponible sur
demande. Prix nets en euros, service compris.

A la carte

À partager

Planche de charcuterie Ibaïama Maison Louis Ospital 160 grs
(2-3 personnes) - **23€**

Assiette de **charcuteries** Maison Louis Ospital 100 grs - **13€**

Entrée :

Gravlax de chinchard à la betterave sur son dahl de lentilles acidulé juste tiédi,
vinaigrette au fruits rouges - **10€**

Araignée de nos côtes décortiquée sur son tartare de tomate bicolore,
émulsion d'eau de tomate au thé blanc - **14€**

Vitello Tonnato de veau Nantais, caviar d'aubergine d'Olivier à l'huile de
sésame grillé, câpre et crouton poêlé - **11€**

 **Entrée végétarienne** selon l'inspiration du Chef - **8€**

Plat signature :

Ceviche de thon rouge ikejime et pastèque au parfum d'Asie, Léché del
Tigré (cuisine nikkey) - **23€**

Pavé de maigre cuit à l'huile d'olive, raviole de ricotta-épinard, sauce
coquillage acidulée - **24€**

Pomme de ris de veau (Pays-Bas) et son jus de viande - **33€**
ou **Picanha de boeuf Angus (UE)** et sa sauce chimichurri - **24€**, mousseline
de petits pois, poêlée de grenailles au persil et ail

 **Plat végétarien** selon l'inspiration du Chef - **16€**

Dessert :

Assiette de **fromages locaux** 4 morceaux - **11€**

Gaufre liégeoise aux fruits pochés, chantilly légère aux baies de cimes - **10€**

Mousse **chocolat** noir, crémeux Gianduja, sablé breton et caramel au beurre
salé, glace au café broyé – **10€**

Pavlova de fruits rouges et crémeux à la tagette passion, zestes de citron vert,
sorbet citron - **10€**

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponible sur
demande. Prix nets en euros, service compris.