

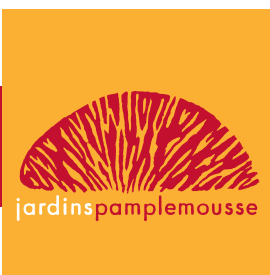
Les desserts

Fromage blanc au coulis _____	4,00 €	Trifle chocolat _____	5,00 €
Tarte banane chocolat _____	4,00 €	<i>Gâteau au chocolat émietté, crème chocolat et crème fouettée</i>	
Crumble du moment _____	4,50 €	Fondant à la violette _____	5,00 €
Salade de fruits frais de saison _____	4,00 €	<i>Crème aux œufs et à la vanille nappée de sirop de violette</i>	
Fondant au chocolat _____	4,50 €	Brugeois _____	5,00 €
Sweet lemon _____	5,00 €	<i>Dessert glacé Dagniaux : crème glacée à la vanille avec des morceaux de spéculoos et chocolat fondant</i>	
<i>Mousse de citron, miettes de tarte au citron</i>		Framboisier _____	5,00 €
Trifle rose _____	5,00 €	<i>Dessert glacé Dagniaux : mélange de sorbet framboise et mousse glacée vanille sur coulis de fruits</i>	
<i>Biscuit rose, rhubarbe et crème fouettée</i>		Café ou Thé gourmand _____	6,00 €
		<i>Thé ou café accompagné de délices sucrés</i>	

Les boissons chaudes

Espresso _____	1,50 €	Espresso crème _____	1,70 €
Décaféiné _____	1,50 €	Thé / Infusion _____	2,00 €

Restaurant



Le plaisir en équilibre

Villeneuve d'ascq

Décathlon Campus - Tél. 03 20 67 10 94

Lomme

253 avenue de Dunkerque - Tél. 03 20 00 60 14

6 engagements de toute notre équipe pour donner 6 sens à vos repas et vous servir de l'équilibre.

Le sens du plaisir

Chaque jour, nous vous servons du plaisir avec générosité parce que manger c'est d'abord se faire du bien au corps comme au moral, se détendre et ne pas se priver.

Le sens de la fraîcheur

Chaque jour, nous vous servons de la fraîcheur car votre organisme a besoin de fruits et de légumes frais (cinq dans l'idéal !) pour se construire et se renforcer.

Le sens du bien-être

Chaque jour, nous vous servons du bien-être car c'est notre métier de composer des assiettes parfaitement équilibrées en variété, en "bonnes graisses", en protides, lipides et glucides.

Le sens de l'origine

Chaque jour, nous vous servons des produits dont nous connaissons l'origine et la méthode d'élevage.

Le sens du service

Chaque jour, nous vous préparons et nous vous servons avec cœur et attention des plats aux saveurs variées qui contribuent à préserver votre pleine forme et votre bonne humeur.

Le sens de l'environnement et du développement durable

Chaque jour, nous agissons pour la protection de l'environnement et appliquons une politique de développement durable en proscrivant l'utilisation du plastique au profit du papier et du bois et en vous proposant des fruits et légumes de saison.

Printemps-Été 2009

Restaurant



jardinspamplemousse

Le plaisir en équilibre

Réservez votre table sur www.jardinspamplemousse.fr

Chez jardinspamplemousse, mangez sain, à votre faim, sans vous priver de ce qui fait du bien !

Restaurant



Le plaisir en équilibre

Les formules pause-midi

Formule Tarte du jour
+ Evian ou Badoit + Café ou Thé **10,00 €**

Formule Galette au choix
+ Evian ou Badoit + Café ou Thé **11,50 €**

Formule Tartine au choix
+ Evian ou Badoit + Café ou Thé **11,50 €**

Formule Pasta au choix
+ Evian ou Badoit + Café ou Thé **12,50 €**



MENU ASSIETTE

Au choix liste ci-dessous*

14,50 €

Entrée
+
Assiette
ou
Assiette
+
Dessert

MENU CARTE

Au choix à la carte !

21,50 €

Entrée
+
Assiette
+
Dessert
+
Expresso

MENU ENFANT

(-10 ans)

8,00 €

1 Mini assiette
personnalisée
+
Duo de
mini-desserts
+
Jus de fruits au verre

*Au choix

Entrées : Tarte comme à la maison **ou** Lombardie **ou** La crudité au gré du chef

Assiettes : Angevine **ou** Végétarienne **ou** Monticelli **ou** Srinagar **ou** Campobasso

Desserts : Fromage blanc au coulis **ou** Tarte banane chocolat **ou** Salade de fruits frais de saison

Les entrées

Andalucia* 5,00 €

Duo melon, ananas et jambon cru serrano

Séville 4,50 €

Gaspacho de tomates, poivrons, concombres, oignons légèrement rehaussé d'épices

Tarte comme à la maison 4,00 €

Lombardie 4,00 €

Tranches de tomates intercalées de mozzarella au pesto et olives

Lohja 5,00 €

Tartare maison aux deux saumons

Pienza 5,00 €

Spaghetti de courgettes, tomates, feta, olives noires

Irakli 5,00 €

Concombre bulgare à la menthe fraîche accompagné de saumon fumé et de crème

La crudité au gré du chef 4,00 €

Krabi* 4,50 €

Salade de soja, avocat, pamplemousse et crevettes

Les tartines

Accompagnées de salade

Romaine 9,50 €

Poulet, tomates confites, pomme de terre, pesto, mozzarella

Syracuse 9,50 €

Thon, légumes grillés, mozzarella, surmonté d'un œuf au plat

Calvi 9,50 €

Jambon cru, pomme de terre, tomates, fromage de chèvre, pesto

Les galettes

Accompagnées de salade

Esterel 9,50 €

Thon, légumes grillés, coulis de tomates

Mac Keenan 9,50 €

Saumon fumé, pomme de terre, champignons, crème fraîche

Fermière 9,50 €

Chèvre, pomme de terre, lardons, oignons, champignons, mozzarella, tomates

Antillaise 9,50 €

Poulet, ananas, coriandre, lait de coco, pomme de terre, curry

Les salades

Angevine 11,50 €

Toasts de chèvre chaud nappés de miel, salade, croûtons, lardons, pignons de pin, tomates et copeaux de parmesan

Végétarienne 10,00 €

Crudités, timbale de riz et œuf

Nordique 12,00 €

Salade, dés de saumon frais grillés, tomates, lamelles de saumon fumé, crevettes roses, concombres, le tout surmonté d'un œuf poché et toasts de crème fraîche

Caesar 12,00 €

Salade, cœur d'artichaut, filets de poulet poêlé, tomates fraîches et confites, œuf poché, concombres, copeaux de parmesan, graines de sésame

Les pasta

Au choix penne rigate ou tagliatelles accompagnées de légumes grillés

Artémisia 10,00 €

Poulet, crème, estragon, moutarde

Venezia 10,00 €

Tomates, mozzarella, jambon cru

Laamu 10,50 €

Jambon cru, sauce à base de tomates, mozzarella

Levanger 10,50 €

Saumon frais, saumon fumé, crème, aneth

La tarte du jour

Accompagnée de salade 8,00 €

Les assiettes

Macao 12,00 €

Rouleaux de printemps accompagnés de vermicelles et de germes de soja, poulet, menthe, timbale de julienne de légumes relevée d'une sauce asiatique

Srinagar 11,50 €

Tranches de suprême de poulet façon tandoori servis avec des pâtes "langues d'oiseau", champignons, tomates et germes de soja

Kingston 12,50 €

Pavé de saumon, sauce crevette à base de crème et de champignons accompagné de riz et d'une purée de fenouil

Malaysia 12,00 €

Poulet sauce satay, accompagné de riz et d'une julienne de légumes

La Rioja 13,00 €

Pavé de bœuf sauce au poivre, accompagné de pomme de terre au four et de ses légumes cuisinés façon ratatouille

Bahia 13,00 €

Brochette de gambas sauce au curry et lait de coco et ses nouilles chinoises sautées

Campobasso 11,50 €

Fricassée de volaille façon ossobucco sur un lit de tagliatelles au pesto

Serriera 12,00 €

Filet mignon aux agrumes, accompagné de riz et de ses légumes cuisinés façon ratatouille

Oristano 12,00 €

Tagliatelles au pesto, accompagnées de légumes de Provence et de saumon frais grillé

Monticelli 11,50 €

Salade de pâtes torsadées au pesto mélangée avec des tomates, poivrons, pruneaux, rehaussée de jambon cru, de toasts, crème fraîche aux herbes et d'un œuf au plat

Santa cruz* 12,00 €

Suprême de melon et d'avocat accompagné d'une salade de riz composée de morceaux de pommes, raisins secs, maïs, amandes effilées grillées et rosace de jambon cru

*le plat est soumis à des modifications en fonction de la saison et de l'approvisionnement en melon et avocat