

Coupes personnalisées

- Coupe 1 boule 2,50€
- Coupe 2 boules 4,50€
- Coupe 3 boules 6,00€
- Supplément nappage 1,00€
(chocolat , caramel , coulis de fruits rouges, café, crème fouettée)

Coupes glacées

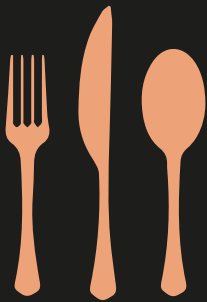
- Dame blanche 7,50€
(Glace vanille, nappage chocolat, crème fouettée)
- Coco mango 7,50€
(Glace mangue, noix de coco, coulis de fruits rouges , crème fouettée)
- Coupe EOLE 7,50€
(Glace vanille , caramel fleur de sel , nappage caramel, crème fouettée)
- Coupe Liégeoise chocolat ou café 7,50€
(Glace vanille, chocolat ou café, nappage chocolat ou café, crème fouettée)
- Coupe brownie 8,50€
(Glace vanille brownie, nappage chocolat, crème fouettée, éclats de brownies)



M E N U 2025



la table d'éole



Cuisine maison et produits de
saison



la table d'éole



07 83 83 14 93
@latabledeole
table-eoleaventure.fr

ENTRÉES

Avocat crevettes sauce cocktail	8,50€
Cromesquis d'andouillette aux pommes sauce camembert	9,00€
Saumon gravlax, cream cheese au citron	11,50€
Foie gras mi-cuit au pommeau, confit de figues	13,50€



À partager

Accras de morue 10 pièces, sweet chilli sauce	8,50€
Crevettes panko 10 pièces, sauce cocktail	9,50€

PLATS

Salades

Salade César (salade, tomates, sauce César, copeaux parmesan, poulet, pickles d'oignon rouge, oeuf, croûtons)	15,00€
--	--------

Salade de chèvre chaud (salade, tomates, vinaigrette, toasts de chèvre, chèvre pané, lardons, pickles d'oignon rouge, oeuf, croûtons)	15,50€
--	--------

Salade Nordique (salade, tomates, vinaigrette, saumon Gravlax, crevettes panko, avocat, croûtons, pickles d'oignon rouge)	18,50€
--	--------

Viandes

Demi-magret de canard, sauce miel & porto, pommes de terre hasselback, crème fraîche ciboulette	21,00€
---	--------

Camembert entier rôti au lait cru d'Isigny, chiffonnade de charcuterie et pommes de terre hasselback, crème fraîche ciboulette	21,00€
--	--------

Entrecôte Normande grillée (VBF 300g), sauce camembert ou poivre, frites	24,00€
---	--------

Burgers

Burger classique, frites	16,50€
Burger poulet pané, avocat, sweet chili sauce, frites	16,50€
Burger végétarien, galette de patate douce et lentilles corail, emmental, pesto, légumes marinés, frites	16,50€

Tartares

Tartare classique, frites	14,50€
Tartare Italien, frites	15,50€
Tartare de thon, avocat et mangue, frites	19,00€

Risottos

Risotto au curry lait de coco, légumes marinés	15,50€
Risotto au poulet croustillant	16,50€
Risotto aux crevettes	17,00€

Poissons

Fish and Chips de cabillaud sauce tartare	17,00€
Pavé de Thon, sauce gingembre, légumes verts	22,00€

Menu p'tit Aventurier

Poulet pané ou steak haché maison + frites

Glace Push-Up Haribo

10 €

DESSERTS

Sunday caramel	7,50€
Tarte sablée citron fruits rouges	8,50€
Assiette de fruits rouges, mascarpone vanille	8,50€
Tiramisu Schokobons, Nutella	8,50€
Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce caramel	9,50€
Pavlova aux fruits rouges, sorbet citron vert, basilic	11,00€
Café / Thé gourmand	10,00€
Digestif gourmand	12,00€

GOURMANDISES

Crêpes

Sucre	3,50€
Beurre sucre	3,80€
Confiture (abricot ou fraise)	3,80€
Chocolat, Nutella ou caramel	4,00€
Supplément crème fouettée	1,00€

Glaces

Café	Mangue d'Inde	Framboise
Chocolat noir	Vanille / Brownie	Pomme
Menthe/chocolat	Caramel fleur de sel	Pistache
Vanille de Madagascar	Fraise	Popcorn caramélisé
Citron jaune	Noix de coco	
Nutty	Rhum raisin	