

Nos recettes sont élaborées à partir de produits frais, de saison, locaux, cuisinés maison

BLANDICE
CUISINE FRANÇAISE DE RUE

www.blandice-lingots.com

LES LINGOTS SALÉS - taille L

LÉGUMES MON AMOUR (végétarienne) - 6 €



SALADE ST-HUBERT (CHOU, CAROTTE, OIGNON EN LACTOFERMENTATION), MOUSSELINE DE POIS CHICHE, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE FROMAGE BLANC AIGRE DOUCE, CORNICHONS DE RADIS, SALADE



TÊTE D'OEUF - 6 €

OEUF FAÇON MIMOSA, MOUSSELINE DE HARICOTS TARBAIS, ÉTUVÉE DE COURGETTES AU CURRY, SAUCE FROMAGE BLANC LA MOUTARDE, CORNICHONS DE CONCOMBRE, SALADE



BASQUE (saucisse Basque) - 8 €

SAUCISSE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE (XISTORA), MOUSSELINE DE POIS CHICHE, OIGONS CARAMÉLISÉS, SAUCE FROMAGE BLANC, BASKUP, CORNICHONS

ACCOMPAGNEMENTS



- SALADE SAINT-HUBERT - 3,5 €

LES LINGOTS SUCRÉS



LA RAMÈNE TA FRAÏSE - 6 €

CRÉMEUX VANILLE, FONTAINEBLEAU VANILLE (CHANTILLY), FRAÏSES CUITES ET CRUES



LA COOKINE - 6 €

CRÉMEUX CHOCOLAT, FONTAINEBLEAU VANILLE (CHANTILLY), COOKIES AUX 2 CHOCOLATS, CARAMEL AU BEURRE SALÉ.



LA POP - 6 €

CRÉMEUX AMANDE AMÈRE, FONTAINEBLEAU À LA VANILLE (VANILLE), POP CORN ET ARACHIDES, SAUCE CARAMEL ACIDULÉ