

La carte Last Door

Formule n°1 « Pizza » - 17€

- **Pizza maison cuite au feu de bois :**
 - Anchois (tomate, fromage, anchois et olives)
 - Mixte (tomate, jambon, fromage et olives)
 - Margherita (tomate, mozzarella, origan et olives)
 - Regina (tomate, fromage, jambon, champignons et olives)
 - Dolce Vita (tomate, fromage, jambon, persillade, oeuf et olives)



- **Un dessert* :**
 - crumble au pommes
 - moelleux au chocolat minute

Nos formules pizzas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule n°2 « Buffet dînatoire » - 22€

- Pièces salées et sucrées :

- canapés assortis
- pan bagnat
- wrap saumon-chèvre
- spéculos foie gras
- finger saumon fumé
- bouchée printanière
- mini sandwich crabe
- mini cake saint jaques-chorizo
- mini tarte suédoise
- minis gâteaux assortis*

Nos formules repas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule n°3 « Burger/Planche » - 27€

- **Planche de charcuterie et fromage accompagnée de ses nems frits de Saint Marcellin** (fromages du moment, jambon Serrano, terrine maison, saucisson, cornichon et beurre)

OU

- **Burger accompagné de sa salade et de ses frites maison :**
 - burger du Forez (pain artisanal, bacon, steak 180g maison gratiné à la Fourme AOP et sauce burger maison)
 - burger d'Auvergne (pain artisanal, bacon, steak 180g maison gratiné au Cantal AOP et sauce burger maison)
 - burger Scandinave (pain spécial, saumon d'atlantique nord, sauce au poireau, cornichon et Noilly Prat)

+

- **Un dessert* :**
 - crumble au pommes
 - moelleux au chocolat minute

Nos formules repas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule n°4 « Menu gourmand » - 35€

- Panacotta d'asperges vertes et les pointes, figatelle et oeufs de cailles

ou

- Maki de saumon marinée, crème au sarrasin, crème de raifort

- Souris d'agneau confite, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

ou

- Pavé de lieu jaune rôti, beurre d'aromates à la grenade, légumes de saison

- Moelleux au chocolat Weiss, boule de glace artisanale bio*

ou

- Panacotta vanille, composée de fruits rouges, boule de glace artisanale bio*

Nos menus sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs**.

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule n°5 « Menu Last Door » - 40€

- Sablé thym-parmesan, magret de canard fumé par nos soins, légumes croquants

ou

- Comme une lasagne, langoustines rôties, brunoise de courgettes, crème homard langoustines

- Ballottine de poulet fermier au foie gras et son jus, lentilles vertes en comptée

ou

- Filet de bar rôti, beurre d'aromates, curable de légumes de saison

- Assiette gourmande : boule de glace artisanale bio, mini panacotta vanille, madeleine à la tonka, mousse au chocolat weiss*

Nos menus sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs**.

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.