

# MENU

## ENTREES A PARTAGER OU PAS...

### Foie gras & Co

Tranche de foie gras accompagné de sa brioche parisienne, son confit figues et ses fruits secs

9,90€

### A la soupe !

Velouté de butternut ultra onctueux & légèrement spicy, accompagné de sa mouillette au beurre salé & ciboulette

7,90€

### La raviole

Grosse raviole à la truffe et champignons, sauce foie gras et herbes fraîches

9,90€

### Assiette Norvégienne

Saumon fumé, crème aux herbes, blinis & citrons

8,90€

## LES OEUFS BÉNÉDICTES

servi en entrée ou en plat

### Le classique

Muffin toasté, saumon fumé, œuf poché & sauce hollandaise ciboulette

8€ ou 16€

### Le truffé

Muffin toasté, jambon blanc, œuf poché, crème à la truffe, copeaux de truffe & pousses

9€ ou 18€

### Le veggie

Muffin toasté, crème de butternut, champignons rôtis, œuf poché, sauce hollandaise & paprika fumé

9€ ou 18€

### Le Nougatine

Muffin toasté, cream cheese, saumon fumé, avocat, œuf poché & sauce hollandaise ciboulette

12€ ou 24€



## LES PLATS

### Royal mont d'Or

Mont d'or au four à partager (2 personnes)  
Pommes grenailles, charcuterie et salade

39,90€

### La brioche salée

Brioche perdue salée, bacon grillé, poulet crispy, raclette fondue, cornichons et sauce fumée

18,00€

### Sweet Waffle & Co

Gaufre de patate douce, avocat, œuf poché, saumon fumé, crème aux herbes & pousses

18,00€

### Gnocchis façon coquillettes au jambon

Gnocchis moelleux à la crème de truffe, emmental, jambon de Paris, ciboulette et copeaux de truffe

22,00€

### Tartin'Flette

Pain au levain biologique "la pierre qui tourne", pomme de terre, reblochon, lardons, oignons confits et ciboulette

18,00€

### Croque à la truffe

Jambon blanc, emmental, crème secrète à la truffe noire, toasté à l'huile d'olive. Salade

19,00€

### Lasagne veggie

Lasagne de pates fraîches, chèvre, épinard et béchamel onctueuse accompagné de sa petite salade

17,00€

Nougatine   
made with love

## LES P'TITS DÉJ & BRUNCH

### Tartines & Co

Tartines de pain au levain biologique "la pierre qui tourne", beurre doux & salé, petite confiture Alain milliat

5,50€

### English muffin

Muffin toasté, cheddar, œufs brouillés, jambon blanc & ciboulette

9,00€

### Pancakes lovers

3 pancakes, œuf au plat, saumon fumé, crème aux herbes & petites pousses

14,00€

### Bowl gourmand

Porridge d'avoine, banane, myrtilles, beurre de cacahuètes, pépites de chocolat noir, amandes & sirop d'érable

9,00€

### Avocado toast

Pain au levain BIO toasté, avocat, œuf poché, radis & herbes fraîches

13,00€

### Grilled Cheese

Pain au levain BIO, emmental et cheddar fondu, compotée d'oignons caramélisés et herbes fraîches.

11,00€

## DESSERTS

### Millefeuille Nougatine

Millefeuille de crêpes dentelle, crème montée chocolat, caramel au beurre salé & amandes

11,00€

### Pavlova

Meringue, crème vanille, fruits rouges compotés & frais, éclats de pistaches

9,00€

### Café/ Thé Gourmand Nougatine

Panna Cotta, gaufre, pavlova, macaron et cake

12,00€

### Gaufre de Bruxelles

Gaufre crousti'moelleuse & sa sauce au choix (voir au dos)

8,00€

### Planche de fromages

Trio de fromages, salade & confit

8,00€

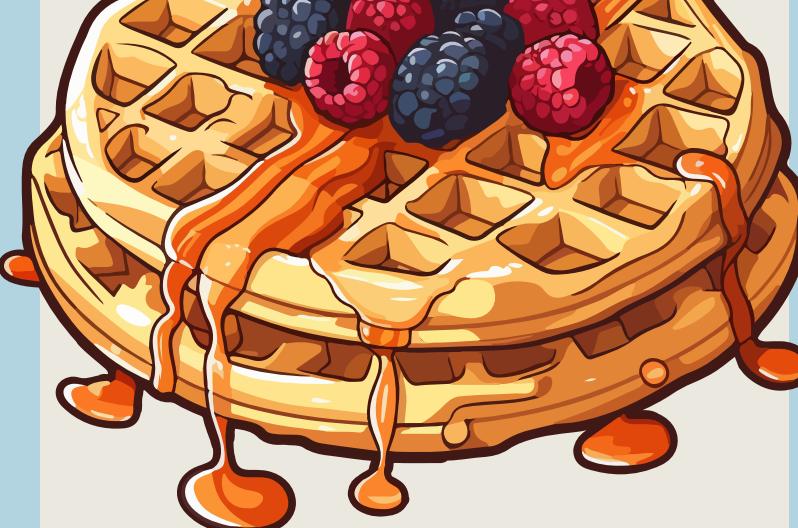
# MENU

## NOS CAKES

Pistache & fleur d'oranger	5,90€
Rose framboises amandes	5,90€
Banana bread cacahuètes	5,90€
Marbré chocolat vanille glaçage rocher	5,90€
Fondant au chocolat	5,90€
Crumble pommes caramel & cannelle	6,90€
Carrot'Cake	6,90€
Cookie XL praliné noisettes ou pistache	5,50€

## LES GOURMANDISES

Tiramisu "Le Vrai"	9,00€
Tiramisu authentique à l'italienne avec du bon café, un biscuit cuillère, une crème mascarpone généreuse et sa touche de cacao	
Coupe glacée façon Riz au lait	11,00€
Boule de glace vanille, fleur de lait et caramel, crème fouettée vanille, coulis caramel au beurre salé & riz soufflé	
Coupe Mont blanc myrtilles	12,00€
Boule de glace vanille & chataigne, crème de marrons, crème fouettée vanille et myrtilles fraîches	



## LES GAUFRES GOURMANDES

Nos sauces: pistache, caramel, sucre, nutella, chocolat noir, chantilly, sirop d'érable, miel

<b>Pistache lovers</b>	10,00€
Ganache pistache, éclats de pistaches	
<b>Caramelika</b>	9,00€
Sauce caramel au beurre salé, noix de pécan	
<b>Red berries</b>	10,00€
Compotée de fruits rouges, fruits rouges frais & amandes effilées .	
<b>Choco Nuage</b>	9,00€
Nutella & chantilly	
<b>Choco'Amandes</b>	9,00€
Ganache au chocolat noir, amandes effilées grillées	
<b>Comme au Ski</b>	11,00€
Crème de marrons, glace chataigne & myrtilles	

**Nougatine**   
made with love

## NOS BOX À EMPORTER

<b>PANCAKES &amp; CO</b>	16,00€
--------------------------	--------

12 Pancakes, fruits frais & ses sauces érables et nutella



<b>FRENCH TOAST &amp; CO</b>	18,00€
------------------------------	--------

12 Minis French toast caramélisés, fruits frais & ses sauces



<b>BRUNCH LOVERS</b>	25,00€
----------------------	--------

Œuf bénédicte au saumon, pancakes, avocado toast, granola bowl, mini viennoiseries, tartines beurre et confiture, fromages

## TRAITEUR

Pour toute demande de devis écrivez nous.

nougatinecompiègne@gmail.com

Pour tous vos événements: Mariage, brunch, anniversaire, baptême, evjf, séminaire, wedding cake, chef privé à domicile...

## BRUNCH À VOLONTÉ

Chaque dimanche sur réservation nous vous proposons notre brunch à volonté

Vous retrouverez diverses propositions salées, sucrées, chaud & froid variants d'une semaine à l'autre.

29,00€
hors boissons