

MENU

ENTREES A PARTAGER OU PAS...

Foie gras & Co

Tranche de foie gras accompagné de sa briochette 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

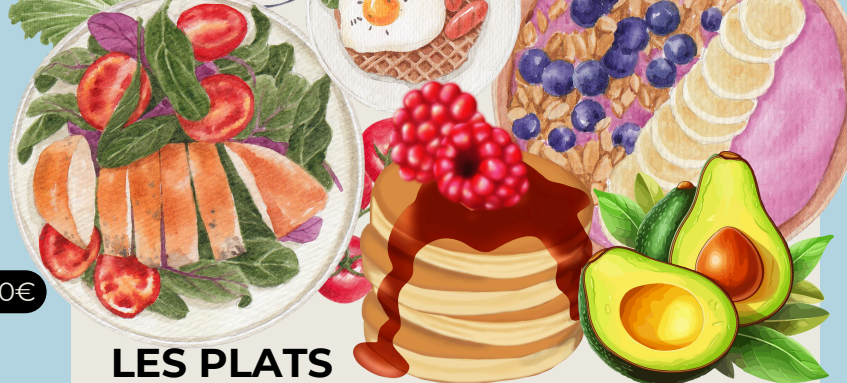
Muffin toasté, crème de butternut, champignons rôtis, œuf poché, sauce hollandaise & paprika fumé

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

17,00€

LES P'TITS DÉJ & BRUNCH

Tartines & Co

5,50€

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

English muffin

9,00€

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

Pancakes lovers

14,00€

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

Bowl gourmand

9,00€

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

Avocado toast

13,00€

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

Grilled Cheese

11,00€

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

DESSERTS

Millefeuille Nougatine

11,00€

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

Pavlova

9,00€

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

Café/ Thé Gourmand Nougatine

12,00€

Panna Cotta, gaufre, pavlova, macaron et cake

Gaufre de Bruxelles

8,00€

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

Planche de fromages

8,00€

Trio de fromages, salade & confit

Nougatine
made with love

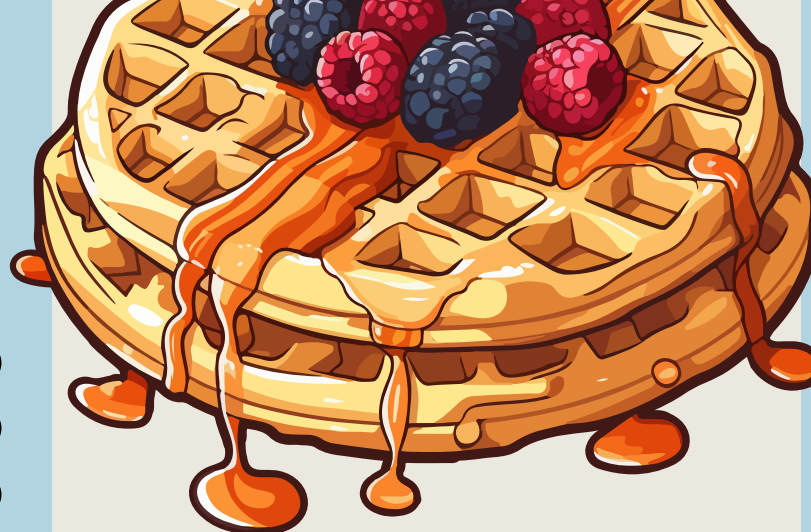
MENU

NOS CAKES

Pistache & fleur d'oranger	5,90€
Rose framboises amandes	5,90€
Banana bread cacahouètes	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

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

NOS BOX À EMPORTER

PANCAKES & CO	16,00€
12 Pancakes, fruits frais & ses sauces érables et nutella	
FRENCH TOAST & CO	18,00€
12 Minis French toast caramélisés, fruits frais & ses sauces	
BRUNCH LOVERS	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.

nougatinecompiegne@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

Nougatine
made with love