



# SENZO

ristorante



## LES FORMULES

(HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

**PLAT DU JOUR  
+ DESSERT DU JOUR  
+ CAFÉ**

**24€**

**PLAT DU JOUR**

**15€90\***

**ENTRÉE\* + PLAT\*  
+ DESSERT\* + CAFÉ  
(À CHOISIR PARMIS LES  
ASTÉRISQUES\*)**

**32€**

## LES PLANCHES À PARTAGER

- **PLANCHE DE CHARCUTERIES :** **15€\***
- **PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES :** **18€\***

## LES SALADES

- **COTÉ TERRE :** **9€ en entrée\* // 18€ en plat\***  
(Émincé de poulet mariné au vin rouge et aromates, méli-mélo de pois chiche et lentilles au cumin et pickles)
- **COTÉ ITALIE :** **9€ en entrée\* // 18€ en plat\***  
(Salade de gorgonzola pané, penne au pesto, jambon cru et pickles)
- **COTÉ MER :** **12€ en entrée // 22€ en plat**  
(Salade aux queues d'écrevisses, saumon fumé et pommes de terre ratte safranées, vinaigrette au corail d'oursins et pickles)

## LES PLATS

- BURGER AVOCADO : 19€\*  
(Pain brioché, crunchy poulet, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomates et guacamole)
- CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU (env. 220g) : 18€\*  
(Pommes de terre grenaille, sauce moutarde à l'ancienne)
- GAMBAS FLAMBÉES A L'ARMORICAINE : 19€\*  
(Servies avec du riz noir)
- FILET DE DAURADE : 21€\*  
(Petits légumes, crème anisée aux échalotes confites)

## LES PÂTES

- LINGUINES SENZO : 19€\*  
(Pesto verde, jambon cru, burrata, grana padano, poivrons grillés, tomates)
- RAVIOLES DE ST JEAN SELON VOTRE ENVIE : 19€\*
  - Coté mer : écrevisses, gambas
  - Coté terre : poulet, magret

## LES GRILLADES

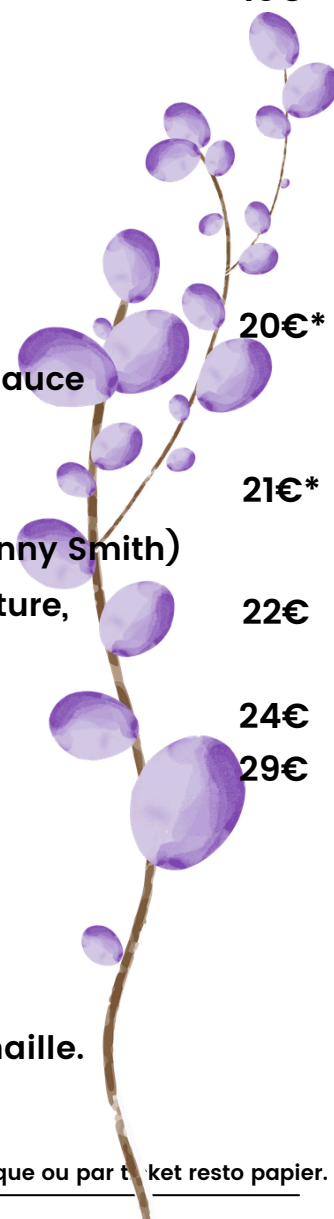
- TOMAHAWK DE PORC (env. 180g) : 20€\*  
(Cuit à basse température, écrasé de pommes de terre vitelotte, sauce moutarde à l'ancienne)
- BROCHETTE D'AGNEAU (env. 180g) : 21€\*  
(Parfumée aux épices orientales, mousseline de céleri rave et Granny Smith)
- CŒUR DE MILIEU DE RUMSTEAK (env. 250g) cuit à basse température, frites, salade : 22€
- MAGRET DE CANARD RÔTI (env. 300g), frites, salade : 24€
- ENTRECÔTE DE BŒUF (env. 300g), frites, salade : 29€

### Sauces au choix :

Gorgonzola - moutarde - marchand de vin.

### Autres garnitures :

Légumes de saison - Linguines - Pommes de terre grenaille.



## LES PIZZAS

- MARGHERITA :	12€50*
(Base tomate, mozzarella, basilic, olives, origan)	
- REINE :	13€50*
(Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan)	
- CHÈVRE COURGETTES :	14€*
(Base crème, chèvre, courgettes grillées, mozzarella, roquette, miel, ail confit, huile d'olive, olives, origan)	
- PROVENÇALE :	14€*
(Base tomate, courgettes, jambon cru, tomates confites, œuf, mozzarella, olives, origan)	
- CAMEMBERT :	14€*
(Base crème, camembert, pommes de terre, bacon, oignon, olives, mozzarella, origan)	
- ORIENTALE :	15€*
(Base tomate, mozzarella, merguez, poivrons, champignons, sauce barbecue, olives, origan)	
- TEXANE :	16€*
(Base crème, poulet, bacon, moutarde, poivrons, cheddar, mozzarella, olives, origan)	
- ST JEAN :	17€*
(Base crème, ravioles, poulet, roquette, mozzarella, olives, origan)	
- FULL CHEESE :	18€*
(Base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, grana padano, billes de mozzarella, olives, origan)	
- SENZO :	18€*
(Base tomate, mozzarella, burrata, pesto, grana padano, jambon cru, olives, origan, roquette)	

**MENU ENFANT : 12€**  
(JUSQU'À 12 ANS)

SIROP OU SODA OU JUS DE FRUIT (à la verse)

+

MINI PIZZA

OU NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ OU POISSON PANÉ

AVEC FRITES ET SALADE COMPOSÉE

+

GLACE OU COMPOTE





## LES FROMAGES & DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES :	7€50*
- DESSERT DU JOUR :	8€*
- SALADE DE FRUITS FRAIS :	7€50*
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR COULANT : (Glace vanille et crème anglaise)	9€*
- TIRAMISU MANGUE ET ANANAS :	9€*
- FLAN COCO DU CHEF ET GLACE NOIX DE COCO :	8€*
- POMME AU FOUR : (Sur sablé breton, beurre de cacahuètes et glace caramel)	8€50*
- CAFÉ GOURMAND :	10€

## LES GLACES

• Chocolat,	
• Vanille,	
• Caramel fleur de sel,	1 boule 3€50*
• Pistache,	2 boules 6€*
• Café,	3 boules 7€50*
• Noix de coco,	<u>Supplément chantilly 1€50</u>
• Noisette,	
• Cookie,	
• Rhum raisin.	

## LES SORBETS

- Fraise,
- Mangue,
- Framboise,
- Citron jaune.

## LES COUPES GLACÉES

- POMME CRUMBLE : (3 boules vanille, compote de pommes, crumble croustillant, sauce caramel beurre salé, chantilly)	9€*
- FRUITS ROUGES : (1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, fruits frais, chantilly)	9€*
- EXPLOSION : (1 boule vanille, 1 boule cookie, 1 boule caramel, sauce caramel au beurre salé, éclats de spéculoos, minis cookies, chantilly)	9€*
- BUENO : (1 boule chocolat, 1 boule noisette, 1 boule vanille, morceaux de Bueno, éclats de noisette, chantilly)	9€50
- COUPE ALCOOLISÉE : (2 boules, 4cl d'alcool) (Colonel, Écossaise...)	12€

