

GAUFR NOMiK

GAUFRES CRÉATIVES

Cocktail

- **Mini gaufres salées MAISON.....format mignardise 1,20€ TTC / Gaufre entière 4,50€**
 - Jambon-emmental
 - Tomates confites – pesto
 - Saumon fumé – ciboulette
 - Courgettes - lardons - parmesan
 - Tapenade – thym
 - Chèvre – miel
 - Bleu d’Auvergne – noix
 - Jambon truffé – moutarde à l’ancienne

- **Les tartines gaufrées MAISON1,80€ TTC**
Gaufre salée fourée et garnie par-dessus comme une tartine
 - Gaufre à l’encre de seiche, crème citron-gingembre, saumon fumé
 - Gaufre tomates-pesto, mozzarella, roquette
 - Gaufre lardons, crème de st marcelin, œuf de caille
 - Gaufre moutarde à l’ancienne, champignon de Paris cru et filet de poulet
 - Gaufre coriandre, crème de betterave, chèvre frais

GAUFR NOMiK

GAUFRES CRÉATIVES

Cocktail

- **Les verrines MAISON1,50€ TTC**
 - Gaspacho traditionnel (tomate, poivrons, concombre)
 - Gaspacho carottes, coriandre
 - Gaspacho concombre-menthe
 - Salade de quinoa, tomates confites, herbes fraîches, graines de courge
 - Tartare de saumon à la thaï (+0,50€)
 - Salade de courgettes marinées, citron, feta
 - Mini panna cotta au chèvre et basilic
- **Les desserts MAISON1,50€ TTC / A la Part 3,50€ TTC**
 - Mini gaufre pépites de chocolat
 - Mini gaufre citron vert et sucre glace
 - Mini panna cotta verveine-fraise ou vanille-mangue
 - Mini tartelette (lemon curd ou pralines roses ou ganache chocolat ou caramel au beurre salé)
 - Mini crumble de saison
 - Mini clafoutis de saison
 - Mini salade de fruits frais de saison
 - Mini faisselle avec coulis ou crème de marron

GAUFR NOMiK

GAUFRES CRÉATIVES

Déjeuner / Dîner

- **Plat complet à base d'une gaufre salée fourrée et garnie de viande ou poisson ou légumes, accompagnée d'une salade verte 8,00€ TTC**
 - La lyonnaise : gaufre aux lardons, œuf au plat bio cuit minute, lardons grillés, ½ st Marcellin, oignons frits, salade verte
 - La nordique : gaufre aux courgettes, creamcheese, saumon fumé, pousses d'épinards, salade verte
 - Hambur'gaufre : gaufre au cheddar, steak haché pur bœuf origine France (140g), tomate, bacon, oignon rouge, salade verte
 - La César : gaufre au parmesan, filet de poulet (Origine France), iceberg, copaux de parmesan, tomates cerise, sauce César, salade verte
 - La Forestière : gaufre au persil, poulet, crème, champignons, moutarde à l'ancienne, salade verte
 - La Tex-Mex : gaufre à la farine de maïs et poivrons, guacamole maison, bœuf haché, oignons rouges, salade verte
 - La VG : gaufre tomates confites-pesto, houmous maison, aubergines grillées, courgettes grillées, roquette, salade verte (+ burrata = 1€)

GAUFR NOMiK

GAUFRES CRÉATIVES

Formule comptoir à gaufres – A VOLONTE

- **Formule comptoir à gaufres salées à volonté (1/2 portions) 15,00€ TTC**
 - 4 recettes de gaufres salées au choix (gaufres avec ingrédients dans la pâte à gaufres)
 - 3 toppings au choix : oignons frits, œuf au plat, fromage râpé (emmental, parmesan...)
 - Salade verte

- **Formule comptoir à gaufres sucrées à volonté (1/2 portions)..... 8,00€ TTC**
 - Garnitures au choix : sucre, miel du Bugey, confitures maison, caramel au beurre salé maison, nutella, crème de marron, sauce chocolat maison
 - Toppings au choix : chantilly, pépites de chocolat, poudre de speculos, amandes effilées grillées, noix de coco râpée

GAUFR NOMiK

GAUFRES CRÉATIVES

Les Desserts Maison

- **Les desserts MAISON 3,50€ TTC**
 - Gaufre traditionnelle garniture au choix (sucre, miel du Bugey, confitures maison, caramel au beurre salé maison, nutella, crème de marron, sauce chocolat maison, chantilly)
 - Panna cotta verveine-fraise ou vanille-mangue
 - Tartelette (lemon curd ou pralines roses ou ganache chocolat ou caramel au beurre salé)
 - Crumble aux fruits de saison
 - Clafoutis de saison
 - Salade de fruits frais de saison
 - Faisselle avec coulis ou crème de marron
 - Cookie aux pépites de chocolat
 - Brownie chocolat, noix de pécan, beurre de cacahuète

GAUFR NOMiK

GAUFRES CRÉATIVES

Petits Déjeuners / Brunch

- Gaufre salée au choix + œufs brouillés + salade verte7,50€ TTC*
- *Supplément bacon grillé*+1,00€ TTC
- Faisselle + granola Maison3,50€ TTC*
- Salade de fruits frais de saison3,50€ TTC
- Gaufre traditionnelle garniture au choix3,50€ TTC*
- Mini viennoiseries0,60€ TTC

- Café (Expresso), thé1,50€ TTC*
- Jus de fruit artisanal des Monts du Lyonnais2,00€ TTC*
- Citronnade maison, ice tea Maison2,00€ TTC
- Eau plate, gazeuse0,50€ TTC

***FORMULE BRUNCH TOUT COMPRIS = 14,50€ TTC PAR CONVIVE**