

À LA CARTE

À PARTAGER	L	XL
→ QUESADILLAS Tortilla, fromage, viande hachée, tomates, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce chimichuri	15,00€	
→ QUESADILLAS VÉGÉ ► Tortilla, fromage, tomates, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce chimichuri	14,00€	
→ PLANCHE DE CHARCUTERIE	13,00€	23,00€

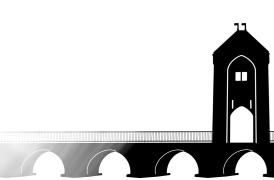
LES ENTRÉES

O	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	8,00€
O	MOZZA STICKS & CHÈVRE PANÉ SAUCE AU PESTO 🦿	8,00€
O	FRENCH TOAST AU JAMBON & CHEDDAR	8,00€

LES BURGERS

|--|

- LE WELSH
 Steak burger maison, crème de cheddar à la bière, cornichons, oignons rouges, mayo au miel
- LE WOODHOUSE
 Steak burger maison, bacon, raclette, cornichons, oignon, sauce woodhouse
- LE MAPPLE BBQ
 Steak burger maison, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, sauce bbq au sirop d'érable
- LE CHICKEN KATSU
 Poulet frit maison, salade, poivron, oignon, pickles de carotte et concombre, mayo Sriracha
- LE CHICKEN GUA'C
 Poulet frit maison, guacamole, poivron, tomate, oignon, salade, cheddar, sauce au yaourt
- LE CHICKEN CURRY
 Poulet frit maison, salade, poivron oignon, mayo curry-coco



& LE RESTE			
➡ LE PAVÉ DE SAUMON & TAGLIATELLES ALFREDO	20,00€		
► LE FISH OSLO MAISON Poisson pané au mélange d'épices & mayonnaise tartare maison, frite maison	16,50€		
► LE CAMEMBERT RÔTI AU MIEL assortiment de charcuterie, frite maison	18,50€		
L'ENTRECÔTE PUTTANESCA ou COLOMBIANA ou SAKURA 250G, Mélange d'épices, frite maison	25,00€		
➡ LE CROQUE MAITRE D'HÔTEL, frite maison	14,50€		
► LE WRAP TARTARE Fish maison, salade, tomate, oignon, concombre, sauce tartare, frite maison	17,00€		
➡ LE WRAP MOZZA Mozza, salade, tomate, tomate séchées, oignon, poivron, pesto, mayo basilic, frite maison	16,50€		

LES FROMAGES

•	CERVELLE DE CANUT Faisselle, échalote, persil, ciboulette, huile d'olive, sel & poivre	7,00€	
(a)	ASSIETTE DE CHÈVRE OU CAMEMBERT	7,50€	
	LES DESSERTS		
•	TIRAMISU AUX MARRONS	8,50€	
	COOKIE CHOCOLAT-CACHUÈTE MI-CUIT, GLACE VANILLE	8,50€	
	BRIOCHE PERDUE POMME-CANELLE	8,50€	

LES GLACES ARTISANALES

CRÈME GLACÉE:

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Café pur Arabica, Pistache de Sicile, Rhum-raisin, Caramel beurre & sel de Guerande, Menthe-chocolat.

SORBET PLEIN FRUIT:

Noix de coco, Framboise, Fraise, Fruit de la passion, Citron de Sicile, Cassis de France.

•	COUPE 1 BOULE	3,50€
(a)	COUPE 2 BOULES	5,50€
•	COUPE 3 BOULES	7,00€



LES SALADES

SANTA FE: Salade, tomate, poivron, maïs, haricot rouge, oeuf au plat, chimichuri,

vinaigrette citron & coriandre

BANGKOK: Salade, tomate, concombre, oignon rouge, poivron, poulet frit maison 15,50€

vinaigrette soja & sésame

CHAVIGNOLE: Salade, tomate, oignon rouge, poitrine, toast de chèvre chaud, pomme de terre rissolées 15,50€

vinaigrette balsamique & basilic

FORMULE DÉJEUNER À LA CARTE

uniquement les midis du mardi au vendredi Hors jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert 21,90€ Entrée + plat + dessert 26,90€

Supplément

Entrecôte + 6,00€ Camembert + 2,00€ Saumon + 3,00€



14,50€

MENU GOURMET À LA CARTE

Entrée + plat + dessert 30,00€

Supplément

Entrecôte + 5,00€

