

LES ENTRÉES (+6 € en plat frites/salade)

Planche apéro à partager (jambon cru, chèvre frais, rillettes de saumon, falafels, tartare de concombre)	22 €
Carpaccio de boeuf, pesto à l'ail des ours, sorbet tomate	16 €
Oeuf cocotte, crème de petits pois à la menthe, asperges vertes, chèvre frais	15 €
Tataki de saumon façon Thaï, chantilly au wasabi, coleslow	17 €
Tomates d'antan, fraises, burratina, pesto pistache basilic	15 €

LES PLATS

Cordon bleu de volaille, crème de petits pois à la menthe, pommes de terre grenaille (Jambon cru, chèvre frais, compotée de tomate basilic)	22 €
Noix d'entrecôte de boeuf Angus grillé, sauce chimichurri à la tomate, frites fraîches, salade	32 €
Tagliatelles aux scampis, curry, lait de coco, courgettes	24 €
Pavé de saumon en croute de sésame, beurre blanc à la lavande, céréales gourmandes, petits légumes	23 €
Tortellini aux asperges, tomates confites, petits pois, crème gorgonzola	21 €
Burger du "Bistrot", effiloché de boeuf, coleslow, mayonnaise fumée, cheddar, frites fraîches, salade	22 €
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, salade (Concombre, mayonnaise fumée, parmesan, oignons, câpres)	22 €
Supplément frites fraîches, salade, légumes	3 €

LES DESSERTS

Crumble aux figues, ricotta, miel, noix, glace yaourt	10 €
Nougat glacé à la liqueur de rose, praliné, compotée de rhubarbe, coulis de fruits rouges	10 €
Mi cuit au chocolat, coeur praliné, fleur de sel, caramel laitier, glace noisette (12 min de cuisson)	10 €
Café/thé/infusion gourmand	11 €
Coupe "Aimant" glace vanille, glace fraise, éclats de pistache, fraises, meringue, coulis de fruits rouges	10 €
Boule de glace /sorbet (vanille, chocolat, café, noisette, yaourt, fraise, citron, pomme, exotique)	3 €

Veillez nous indiquer vos allergies et intolérances à la commande

Tous nos plats sont également à emporter (tarif – 15 %)

-Taxes et service compris-